



## ISTANTE

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot

### LAGE

Die Trauben für den Istante, eine erlesene Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Petit Verdot sowie kleineren Anteilen von Cabernet Franc und Merlot, wachsen auf Guyot-Erziehung auf Höhenlagen zwischen 250 und 500 Metern Meereshöhe in den Gemeinden Montan und Neumarkt in sehr warmen Mikrozononen und auf sandigen Böden mit einer Ausrichtung nach Süden und Südwesten.

### PRODUKTION

Nach einer behutsamen Auslese werden die Trauben mit großer Sorgfalt abgebeert und in offenen Tanks vergoren. Für eine optimale Extraktion der Farbstoffe und der Gerbstoffe wird der Tresterhut bis zu vier Mal täglich untergestoßen. Nach der Gärung macht der Jungwein in kleinen Eichenholzfässern den biologischen Säureabbau und wird dort 18 Monate lang ausgebaut. Dann reift der Wein ein Jahr lang in der Flasche im Keller.

### WEINBESCHREIBUNG

Der Istante präsentiert sich mit dunklem Granatrot und fruchtigen Aromen mit getrockneten, schwarzen Beeren, Pflaumen, Feigen und Datteln, etwas grünem Tee und Holzrindentönen, die den Wein während seines langen Lebens begleiten und seine Konsistenz unterstreichen. Im Gaumen ist der Wein kein Muskelprotz. Er überzeugt vielmehr mit seiner vielschichtigen, saftigen Struktur, mit Eleganz und Finesse sowie mit komplexen, kompakten Gerbstoffen und einem langen Abgang.

### EMPFEHLUNG

Der Istante passt ausgezeichnet zu Wildgerichten und Fleischgerichten in Salz-, Teig- oder Kräutermantel sowie zu Braten und kräftigem Steak. In reifen Jahren verbindet er sich hervorragend mit edlen, gereiften Käsesorten.



**HEKTARERTRAG** 40 HEKTOLITER PRO HEKTAR

**FLASCHENANZAHL** VON 6.000 BIS 12.000 FLASCHEN

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 18° - 20° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italia [info@franz-haas.it](mailto:info@franz-haas.it) [www.franz-haas.it](http://www.franz-haas.it)