



W e i n - E x p e r t i s e



Trivento Reserve Cabernet Sauvignon, vegan Art.-Nr.: 81 70 32

HERKUNFTSLAND:	Argentinien
ANBAUGEBIET:	Uco Valley
JAHRGANG:	2024
ERZEUGER:	Bodega Trivento
AUSZEICHNUNGEN:	90 Tim Atkin Punkte
KLASSIFIZIERUNG:	Reserve
REBSORTEN:	Cabernet Sauvignon
WEINERZEUGUNG:	Nach der Entrappung erfolgt die Mazeration der Trauben. Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks über 20 Tage statt. 25% des Weins reift danach in Eichenholzfässern.
BEURTEILUNG:	Rubinroter Wein mit Noten von schwarzen Früchten wie Cassis und Blaubeeren, begleitet von subtilen Kräuternoten, edlem Holz, Tabak und zarten Gewürzen. Am Gaumen überzeugt er mit Aromen von Kakao und geröstetem Kaffee, gut strukturierten Tanninen und einem langen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Steaks, Lamm und Wildgerichten sowie würziger Pasta und gereiftem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,3 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 6,4 g/l

Im Herzen der legendären Weinregion Mendoza entstand 1996 ein Weingut, das die Seele Argentiniens in jeder Flasche einfängt: Bodega Trivento. Der Name bedeutet „drei Winde“ und steht für die natürlichen Kräfte, die das Terroir prägen und den Weinen ihre unverwechselbare Persönlichkeit verleihen.

Als Teil der renommierten Concha y Toro Gruppe verbindet Trivento argentinische Leidenschaft mit internationaler Expertise. Das Ergebnis sind Weine, die Tradition und Innovation vereinen – kraftvolle Malbecs, elegante Cuvées und charaktervolle Tropfen, die weltweit Genießer begeistern.

Trivento ist mehr als ein Weingut. Es ist ein Versprechen: Authentizität, Qualität und die pure Emotion Argentiniens. Wer Trivento wählt, entscheidet sich für ein Stück südamerikanische Lebensfreude – intensiv, einzigartig und unvergesslich.