
Teroldego

Klassifizierung:

Typische Geografische Herkunftsbezeichnung
Für Wein Aus Den Dolomiten

Rebsorte:

Teroldego 100%

Anbaugebiet:

Die Reben werden im Etschtal am Fuß der Hügel entlang des Flussabschnitts von Sabbionara bis Avio angebaut.

Weinlese:

Die roten Trauben werden in der dritten Septemberdekade gelesen. Die Weinlese erfolgt ausschließlich per Hand, wobei nur die besten Trauben ausgewählt werden.

Weinbereitung:

Im Gärbehälter mit Mazeration der Trauben und anschließender Rotweinbereitung mit häufigen Umpumpen (Delestage) und Umwälzen. Nach beendeter Gärung erfolgen der Abstich und das erste Dekantieren. Danach wird der Wein in Tanks aus Stahlbeton und in große Holzfässer gefüllt, in denen die malolaktische Gärung erfolgt. Bevor er in die Flasche gefüllt werden kann, wird er für 12 Monate gereift und ausgebaut.

Organoleptische Eigenschaften:

Der Wein mit intensiver roter Farbe und violetten Reflexen weist ein klassisches Veilchenaroma auf, das von Noten von roten Früchten wie Pflaumen begleitet wird. Am Gaumen gibt er sein typisches, eigenes Aroma wieder, wobei all seine Tanninstärke in einem warmen, weichen und samtigen Körper verschmilzt.

Speiseempfehlungen:

Dieser Rotwein passt gut zu gegrilltem Fleisch, leicht gereiftem Käse und zu klassischen Gerichten wie Semmelknödel mit Ragout. Wegen seiner hohen Trinkreife kann er aber auch zu allen Gängen während des Essens serviert werden.

Serviertemperatur:

18° C

Flasche und Inhalt:

Bordolese med 0,75-Liter-Flasche.

Verpackung:

Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

