

Artù

VERKOSTUNG GESCHMACK

Im Gaumen vollmundig, warmherzig, ausdrucksvoll, herb aber samtig, harmonisch, ätherisch mit einem würzigem Nachgeschmack, typisch für die Teilverfeinerung in Holzfässern.

DÜFTE

Als Jungwein strahlt er ein komplexes intensives und reiches Bouquet aus duftend nach frisch gepflückten, reifen Früchten. Als reifer Wein entwickelt er komplexere Duftstoffe, leicht würziger, aber milder.

BASIS-INFORMATIONEN

Weinstock:	Merlot
Ursprungsbezeichnung:	Merlot Ticino DOC (AOC)
Qualifizierung:	
Farbe:	dunkles Rot mit purpurnen Reflexen, die sich mit der Zeit verwischen.
Typologie:	Wein, Rot
Herkunft:	Gemeinde Gambarogno, Tessin, Schweiz
Alkohol-Volumen:	12.8% Vol.

WEINKUNDE BESCHREIBUNG

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Alle 30 Minuten sanfte Pressung und Abbeere in thermoregulierten horizontalen Vinifikatoren. Die Trauben werden einer 8-stündigen Kaltmazeration unterzogen, um ihre natürliche Frische und ihren charakteristischen fruchtigen Duft optimal zur Entfaltung zu bringen. Anschliessend wird die Maische auf 26°C erwärmt, um die Farbe zu exzahieren und die alkoholische Gärung zu beginnen. Täglich mehrere Zyklen der Verarbeitung der Häute, um die Tannine zu erweichen. 50% des Weines wird direkt in Barriquefässern des dritten und vierten Durchgangs umgefüllt und in Holzfässer mit einem Volumen von 30 Hektoliter gelagert. Die restlichen 50% des Weines werden in Stahltanks umgefüllt. Es werden Batonnage und Bearbeitung der Maische durchgeführt, um die Rundheit und die Komplexität zu verbessern. Die malolaktische Gärung wird abgeschlossen. Die Abfüllung erfolgt nach optimaler Assemblage, um eine gute Struktur, Eleganz, Finesse und Rundheit zu geben.



Artù

Die malolaktische Gärung:	erfolgt in Inox- und Holzfässern
Der Reifeprozess:	erfolgt in Inox-, Holz- und Barriquefässern aus drittem Durchgang
Alter der Fässer:	Barrique aus dritten und vierten Durchgang und gebrauchte Holzfässer
Holzart:	französische Eiche
Röstgrad:	mittel
Reifezeit:	12 Monate in Holzfässern
Die Veredelung	
Reifezeit in der Flasche:	Mindestens 6 Monate

FLASCHE

Flaschentyp:	Bordeaux
Alterungspotential:	5 - 8 Jahre
Material Pfropf:	Kork DIAM garantiert ohne Korkengeschmack

Weinberg Rebstock:	Merlot 100%
Terrain:	frisch, tief und sandig
Verarbeitung:	Methode der integrierten Produktion
Anbausystem:	Guyot doppelt und einfach
Pflanzjahr:	1983
Ertrag pro Hektar:	80 q (55 Hektoliter)
Erntezeit:	Ende September
Leseart:	von Hand

VERPACKUNG

Anzahl Flaschen pro Schachtel:	6
---------------------------------------	---

EMPFEHLUNGEN

Milder Wein mit seidigen Tanninen, eignet sich bestens zu rotem Fleisch, einem saftigen Ragù und zu nicht zu rezentem Alpenkäse.

Wird in ausladenden Kristallgläsern bei 18°C serviert.