

Aurelio



VERKOSTUNG

GESCHMACK

Im Gaumen harmonisch und elegant strukturiert mit einem langen und kraftvollen Abgang. Die Reife im Barrique akzentuiert die Komplexität des Weines und verleiht ihm Rundheit und Milde.

DÜFTE

Als Jungwein strahlt er intensive Düfte nach reifen Früchten aus, leichte Note nach Vanille. Als reifer Wein entwickelt er komplexere Noten nach süßem Tabak und Lakritze.

BASIS-INFORMATIONEN

Weinstock:	Merlot 100%
Ursprungsbezeichnung:	Merlot Ticino
Qualifizierung:	DOC (AOC)
Farbe:	intensives Rot
Typologie:	Wein, Rot
Herkunft:	Gemeinde Gambarogno, (2 km vom Lago Maggiore, Locarno) Ticino, Schweiz
Alkohol-Volumen:	13.5% Vol.

WEINKUNDE

BESCHREIBUNG

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Alle 30 Minuten sanfte Pressung und Abbeere in thermoregulierten horizontalen Vinifikatoren. Anschliessend wird die Maische auf 26°C erwärmt, um die Farbe zu extrahieren und die alkoholische Gärung zu beginnen. Mehrere verschiedene Zyklen der Verarbeitung der Schalen, um die Tannine zu erweichen. Umfüllung direkt in Barrique erstem und zweiten Durchgangs. Bearbeitung der Hefe, um die Rundheit und die Komplexität des Weines zu verbessern und um die malolaktische Gärung abzuschliessen. Reifeprozess von 16 Monaten in den Barriques nach der Umfüllung. Vor der Abfüllung erfolgt eine optimale Assemblage zwischen den verschiedenen Barriques, um eine gute Struktur, Eleganz, Samtheit und Rundheit zu erzeugen mit einer leichten und weichen Holznote. Abfüllung ohne Stabilisierung und Filtrierung, mit der Möglichkeit einer leichten Satzbildung.

Aurelio

Die malolaktische Gärung:	erfolgt in Barrique
Reifeprozess:	Barrique
Fasstyp:	Barrique aus französischer Eiche
Alter der Fässer:	Barrique aus erstem und zweitem Durchlauf
Reifezeit:	in Holzfässer mindestens 16 Monate
Die Veredelung	
Reifezeit in der Flasche:	mindestens 12 Monate

FLASCHE

Flaschen Typ:	Bordeaux
Alterungspotential:	10 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:	1967 und 1972
Ertrag pro Hektar:	60 q (40 Hektoliter)
Erntezeit:	ca. Ende September und Anfang Oktober
Leseart:	von Hand

VERPACKUNG

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

EMPFEHLUNGEN

Eignet sich bestens trotz präsenster, strukturierter Tanninen sehr gut zu rotem Fleisch, einem Ragu und auch rezentem Alpenkäse.

Wird in ausladenden Kristallgläser bei 18°C serviert.