

# 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

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

---

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

## FLASCHE

<b>Flaschen Typ:</b>	Bordeaux
<b>Alterungspotential:</b>	10 Jahre
<b>Material Pfropf:</b>	Kork DIAM garantiert ohne Korkengeschmack
<b>Weinberg Rebstock:</b>	Merlot 100%
<b>Terrain:</b>	frisch, tief und sandig
<b>Verarbeitung:</b>	Methode der integrierten Produktion
<b>Anbausystem:</b>	Guyot doppelt und einfach
<b>Pflanzjahr:</b>	1967 und 1972
<b>Ertrag pro Hektar:</b>	60 q (40 Hektoliter)
<b>Erntezeit:</b>	ca. Ende September und Anfang Oktober
<b>Leseart:</b>	von Hand

## VERPACKUNG

<b>Anzahl Flaschen pro Schachtel:</b>	6
---------------------------------------	---

## EMPFEHLUNGEN

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

Wird in ausladenden Kristallgläser bei 18°C serviert.