

Loero

VERKOSTUNG

GESCHMACK

Eleganter, fesselnder Wein mit mitreissendem Geschmack mit einem langen, leicht würzigem Abgang.

DÜFTE

Als Jungwein duftet er nach Zitrusfrüchten und florealer Essenz.

Als reifer Wein duftet er nach exotischen Früchten.

BASIS-INFORMATIONEN

Weinstock:

Doral, Chardonnay, Sauvignon

Ursprungsbezeichnung:

Tessiner Weisswein

Qualifizierung:

DOC (AOC)

Farbe:

Strohhalmgelb mit grünen Reflexen

Typologie:

Wein, Weisswein

Herkunft:

Gemeinde Cadenazzo und Gambarogno, Tessin, Schweiz
12,5% Vol.

Alkohol-Volumen:



WEINKUNDE

BESCHREIBUNG

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben.

Pressung und Abbeere alle 30 Minuten in horizontalen thermoregulierten Vinifikatoren.

Die Trauben werden einer 12-stündigen Kaltmazeration mit Trockeneis unterzogen, um die Düfte hervorzuheben.

Sanfte Pressung der Schalen mit pneumatisch betätigter Presse. Es folgt die Flotation des Mostes.

Erwärmung der Maische auf 16°C, um die alkoholische Gärung zu starten. Am Ende der Gärung erfolgt das Umfüllen in thermoregulierte Inox-Stahlwannen und die Bearbeitung des Bodensatzes.

Falls nötig wird die malolaktische Gärung zu Ende gebracht. Nach dem Umfüllen bleibt der Wein noch ein paar Monate in den Inox-Stahlwannen.

Assemblage zwischen den verschiedenen Stahlwannen und Filtrierung vor dem Abfüllen.

Loero

Die malolaktische Gärung: erfolgt in Inox-Stahltanks
Der Reifeprozess: erfolgt in Inox-Stahlwannen
Die Veredelung
Reifezeit in der Flasche: 3 Monate

FLASCHE

Flaschen Typ: Bordeaux
Das Alterungspotential: 3 - 4 Jahre
Material Pfropf: Kork DIAM garantiert ohne Korkengeschmack

Weinberg Rebstock: Doral, Chardonnay, Sauvignon
Terrain: frischer, mineralischer, leichter Boden
Verarbeitung: Methode der integrierten
Produktion Anbausystem: Guyot einfach
Pflanzjahr: 1997
Ertrag pro Hektar: 90 q (63 Hektoliter)
Erntezeit: Mitte September
Leseart: von Hand

VERPACKUNG

Anzahl Flaschen pro Schachtel: 6

EMPFEHLUNGEN

Eignet sich bestens als Aperitivwein und zu frischem Käse, zu frittierten Meeresfrüchten oder zu frittiertem Gemüse sowie verschiedenen Kanapees.

Wird in ausladenden Kristallgläser bei 12°C serviert.