

Prestige BARRIQUE



VERKOSTUNG GESCHMACK

Reifer Charakter, mit weichen, komplexen und eleganten Tanninen. Teilaustrocknung der Weintrauben in den Lesebehälter, um den Geschmack, den Duft und die Aromen zu intensivieren.

DÜFTE

Als Jungwein erfordert er eine lange Reifephase. Als reifer Wein entwickelt er einen intensiven Duft nach reifen Früchten mit leichter Duftnote nach Vanille und Tabakpfeife.

BASIS-INFORMATIONEN

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

WEINKUNDE BESCHREIBUNG

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Weinlese so spät wie möglich. Ein Teil der ausgetrockneten Weintrauben werden in speziellen Behältern in einem gut belüfteten und feuchtigkeitsfreien Raum gelagert, bis sie die optimale Austrocknungskonzentration erreicht haben. Separate Weinerstellung. 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 neue Barrique. Es werden Batonnage und Bearbeitung der Maische durchgeführt, um die Rundheit und die Komplexität zu verbessern. Assemblage mit dem, aus den ausgetrockneten Weintrauben, gewonnenen Wein und Beendung der malolaktischen Gärung. Reifeprozess von 24 Monaten in den Barriques nach der Umfüllung. Vor der Abfüllung erfolgt eine optimale Assemblage zwischen den verschiedenen Barriques. Abfüllung ohne Stabilisierung und Filtrierung, mit der Möglichkeit einer leichten Satzbildung.

Prestige BARRIQUE

Die malolaktische Gärung: erfolgt in Barrique
Der Reifeprozess: in Barrique
Fasstyp: Barrique
Alter der Fässer: neue Barrique
Holztyp: französische Eiche
Reifezeit: in Holzfässer mindestens 24 Monate

Die Veredelung
Reifezeit in der Flasche: mindestens 12 Monate

FLASCHE

Flaschentyp: Bordeaux
Alterungspotential: über 10 Jahre (wenn gut gelagert)
Material Pfropf: Kork DIAM garantiert ohne Korkengeschmack
Weinberg Rebstock: Merlot 100%
Terrain: frisch, tief, kiesig und sandig
Verarbeitung: Methode der integrierten Produktion
Anbausystem: Guyot doppelt und einfach
Pflanzjahr: 1963
Ertrag pro Hektar: 60 q (40 Hektoliter)
Erntezeit: Anfang Oktober
Leseart: von Hand

VERPACKUNG

Anzahl Flaschen pro Holzkiste: 6

EMPFEHLUNGEN

Kraftvoller Wein, mit eleganter Struktur, die Tanninen sind präsent, aber samtig. Eignet sich sehr gut zu rotem Fleisch, zu Wild und reifem Alpenkäse.

Wird in ausladenden Kristallgläser bei 18°C serviert.