

DOKTOR TEROLDEGO ROTALIANO

CLESURÆ 1.5L

Er entsteht aus Trauben höchster Qualität und einem sorgfältigen Weinherstellungsprozess, der darauf abzielt, einen authentischen Teroldego Rotaliano von großer Trinkbarkeit zu erhalten, der in der Lage ist, seine Eigenheiten zu bewahren und sie mit internationalem Geschmack zu verbinden. Er gehört zu den Stars der nationalen Önologie und ist ein Wein, der durch seine Lebendigkeit, seine raffinierte Weichheit und seine Komplexität verblüfft und begeistert.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

Doppelte Pergola, im Herzen der Piana Rotaliana, mit einem Durchschnittsalter von 50 Jahren. Der Ertrag von etwa 90 Doppelzentnern pro Hektar ergibt Trauben von sehr hoher Qualität.

Die Böden:

Stets gut durchlässiger Boden, getragen von einem reichhaltigen kieselig-kiesigen und sandigen, mehrschichtigen Gerüst

Weinlese:

Strenge Handlese, etwa zwischen Mitte September und Anfang Oktober

Weinbereitung und Reifung:

Gärung in hohen französischen Eichenfässern und Reifung in neuen Barriques für mindestens 24 Monate

Reifung in der Flasche:

Nicht weniger als 24 Monate

Perspektive für den Verbrauch:

Behält seine qualitativen Eigenschaften bei und verbessert sie sogar im Laufe der Zeit. Es handelt sich um einen fertigen Wein, der jedoch in den kommenden Jahren große Überraschungen bereithält. Kann in der Tat für lange Zeit im Keller vergessen werden.

Jahrgang: 2019

Kategorie: Trockener Rotwein, sehr strukturiert

Trauben: 100% Teroldego

Alkoholgehalt: 14,0 % vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,46 g/l

Zuckergehalt: 0,30 g/l

Temperatur: Es ist ratsam, die Flasche einige Stunden vor dem Genuss zu öffnen. Serviertemperatur: 18-20°C

Entwicklungsstand: fertig

Enthält Sulfite



Granatrot



Gewürze, gemahlener Kaffee, Schokolade, schwarze Johannisbeeren und Heidelbeermarmelade



Umfassend und lang, mit eleganten Tanninen

PAARUNGEN

Er passt zu gegrilltem rotem Fleisch, Wild (ausgezeichnet zu Hirschfilet mit kandierten Johannisbeeren) und Hartkäse. Es ist ein Meditationswein.