

## Teran Anno Domini 2018

Der Teran Anno Domini wird nur in guten Jahren hergestellt, daher der Name. Für die Herstellung dieses Weins werden Trauben aus unseren besten Weinbergen ausgewählt. Nachdem der ideale Reifegrad erreicht und die Weinbereitung abgeschlossen ist, wird der Wein einige Jahre lang gelagert, zum Teil in Holzfässern und zum Teil in der Flasche. Wenn er auf den Markt kommt, ist der Teran Anno Domini in der Regel ein runder und körperreicher Wein mit einem lebendigen Säurerückgrat, ein geschätztes Sammlerstück mit langem Reifepotenzial.

0.75l

Empfohlene Trinktemperatur: 18 °C

### Beschreibung:

Tiefes und intensives Rubinrot mit violetten Schattierungen. In der Nase komplex, mit Aromen von getrockneten Sauerkirschen und Pflaumen, mit saftigen Waldfrüchten und frischen Sauerkirschen. Im Hintergrund zeigen sich würzige Noten vom Eichenholz. Der Geschmack ist ebenso komplex - dieser Wein hat Tiefe, feste Tannine, hohe Konzentration, mittlere Säure, einen angenehm würzigen Abgang und viel reife Frucht am Gaumen. Der Abgang ist geprägt von einer festen Tanninstruktur, einer angenehm anhaltenden Würze, reifen Teran-Trauben und Ledernoten im Nachgeschmack. Es handelt sich um einen reifen Teran, vollmundig, mit einer subtilen Dosis Wärme und einem komplexen Charakter, der zu anspruchsvollen Gerichten und der Haute Cuisine passt.

### Gastronomische Empfehlung:

Dry aged Rindersteaks und andere gereifte Steaks, die mit grobem Salz und Olivenöl bestreut werden, oder Fleisch in reichhaltigen Saucen, wie Osso Buco und ähnliche Gerichte.



Technische Daten:

Sortiment und Verhältnis: Teran 100%

Gebiet der Weinberge: Istrien, Motovun

Name des Weinbergs: Santa Elisabetta, Divjaki, Šubijent

Bodentyp: Flysch (Santa Elisabetta und Šubijent), Kombination aus Lehm und Flysch (Divjaki)

Alter des Weinbergs: Divjaki und Šubijent gepflanzt zwischen 1962 und 1964, Santa Elisabetta im Jahr 2003

Höhenlage: ab 190 m Divjaki, 300 m Šubijent, 330 m Santa Elisabetta

Erträge: 4,5 Tonnen pro Hektar

Art der Ernte: von Hand

Weinbereitung: 20 bis 30 Tage Mazeration mit Gärung auf wilden Hefen bei einer Temperatur von 23 bis 27 °C in Edelstahl

Reifung: 2 Jahre, 90% in 2.500-Liter-Eichenfässern und 10% in 500- und 225-Liter-Eichenfässern

Reifung in der Flasche: 6 Monate

Analytische Daten: Alkohol 14%, Gesamtsäuregehalt 6,1 g, Restzucker 2,4 g, pH-Wert 3,89

Jahrgang: 2018