

Rosé 2022

Ein Verschnitt aus den Rebsorten Teran und Merlot. Teran ist das Rückgrat und verleiht dem Wein seinen istrianischen Charakter.

Das bedeutet vor allem Lebendigkeit und Frische, aber auch Kräuternoten und das Aroma von frisch gepflückten roten Früchten wie Himbeeren, und am Ende ist er leicht, mit großzügiger Säure.

Der Merlot, der als zweitwichtigste rote Rebsorte in Istrien ebenfalls tief verwurzelt ist, bringt reifere Fruchtnoten in die Nase und sorgt am Gaumen für einen volleren Körper und Rundheit.

Zusammen ergeben sie ein Rosé mit einem einzigartigen Profil, ursprünglich istrianisch, lebendig wie Teran und zugänglich wie Merlot.

0,75 l

Empfohlene Trinktemperatur: 12° C

Beschreibung:

Zarte und blassrosa Farbe, dank der Pressung von ganzen Trauben, mit leichtem Druck, der nicht zu viel Farbe freisetzt.

Ausgeprägtes und vielschichtiges Aroma, in dem sich die frische Fruchtigkeit von Himbeeren und Walderdbeeren mit Kräuternoten vermischt. Im Mund ist er völlig trocken und erfrischend, ebenso vielschichtig wie der Duft.

Zunächst ist er fruchtig und verströmt Frische, gefolgt von Saftigkeit und einer attraktiven Fruchtnote im Abgang.

Er hat einen schlanken bis mittelkräftigen Körper und einen saftigen Nachgeschmack.

Gastronomische Empfehlung:

Oktopussalat, gedünstete Schalentiere, gegrillte Hühnerflügel, gegrillter Adria-Tintenfisch, Langusten- oder Garnelenrisotto,

Pasta mit Pesto Rosso, Paella, gegrilltes Gemüse, Huhn mit Gemüse im Wok, gedünstete Muscheln, Hühnersalate, gegrillte Fleischspieße.



Technische Daten:

Sortiment und Verhältnis: Teran 60%, Merlot 40%

Gebiet des Weinbergs: Istra, Motovun

Name des Weinbergs: Brkač (Teran), Santa Elisabetta (Merlot)

Bodenart: Lehm (Brkač), Flysch (Santa Elisabetta)

Alter des Weinbergs: Gepflanzt im Jahr 2012 (Brkač), 2010 (Santa Elisabetta)

Höhenlage: 140m (Brkač), 330m (Santa Elisabetta)

Erträge: 6,5 Tonnen pro Hektar

Art der Weinlese: Von Hand

Weinbereitung: Manuelle Selektion der Trauben, Pressen der ganzen Trauben ohne Mazeration, Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von 15 bis 16 °C

Reifung: 6 Monate im Edelstahltank

Reifung in der Flasche: Ein Monat

Analytische Daten: Alkohol 12,5%, Gesamtsäuregehalt 5,9 g, Restzucker 2,9g, pH-Wert 3,21

Jahrgang: 2022

Das Jahr 2022 in Teran war geprägt von einem Austrieb während einer Kaltfront, die den Austrieb verlangsamte und weniger Schäden verursachte.

Die Blüte war jedoch bereits im Mai planmäßig. Der Farbwechsel (Veraison) begann Anfang August, und das Ende der Reifung ist bis zur Ernte durch trockenes

und warmes Wetter ohne Niederschläge gekennzeichnet. Der Merlot begann eine Nuance später als der Teran, so dass er nicht erfrieren musste,

und die übrige Vegetation war die gleiche wie auf dem Feld. Klimatisch gesehen war der Beginn des Jahres durch regelmäßige Niederschläge gekennzeichnet,

und vom Hochsommer bis zum Ende der Ernte herrschte trockenes und warmes Wetter. Der Teran wird Mitte September früher geerntet,

der Merlot für den Rose wurde am dem 25. September geerntet.