

Reiseachtel

N°3

Italien & Gols

Runde Drei unserer Weinreise beschäftigt sich mit Weine aus Italien und Gols. Der Jahreszeit entsprechend haben wir uns für drei Rote und einen Weißen entschieden. Erstmals wagen wir es, einen gereiften Wein – Jahrgang 2003 – zu präsentieren. Entkorken und genießen!

Piovano 2003

Rosso Umbria
Pieve del Vescovo, Umbrien

Das Weingut existiert seit 1980, liegt in der Nähe des Trasimeno-Sees und produziert schöne Tropfen. Diesen Wein haben wir ausgewählt um euch an ältere, trinkreife Weine heranzuführen. Wir hoffen, euch gefällt diese Art von Weinen.

Verkostungsnotiz

Intakte Rubinkirsch-Farbe mit leichten Granatreflexen, funkelnd und brillant. In der Nase zarte Caramelnoten, viel Würze von Anis und Kümmel und Kräuterbouquet. Im Gaumen intakte Frucht, gereifte Tannine, dicht und lang.

Traubensorten: Sangiovese, Cannaiolo, Ciliegiolo & Gamay.

Passt zu

Rindsbraten, Kaninchen

Blaufränkisch Alte Lagen 2009

Judith Beck
Gols, Neusiedlersee
Bioweingut

Judith Beck arbeitet seit 2007 nach biodynamischen Grundsätzen, Schädlings- und Krankheitsbekämpfung erfolgt vorbeugend, regelmäßiges Einbringen von Rindermistkompost, durch Begrünung zwischen den Rebzeilen. Kräutertees, Hornmist und Hornkiesel kommen unter Berücksichtigung von Mondrhythmen zur Anwendung. Spontangärung in Stahltanks, danach 15 Monate in Barriques. Traubensorte: 13-jährige Blaufränkischtrauben

Verkostungsnotiz

Dunkles Rubinrot mit violetter Rand, sehr ausgeprägte Frucht, Heidelbeeren und Wiesenkräuter, frisch und saftig am Gaumen, jugendliche Tannine, angenehme Säure, sehr ausgewogen, gute Länge, klassischer Blaufränkisch-Typ, guter Speisenbegleiter.

Passt zu

Allem Gegrilltem, sowie sehr gut zu Ente.

LUNAE Vermentino 2011

Etichetta Grigia Colli di Luni
Cantine Lunae,
Ligurien

An der Grenze zwischen der Toskana und Ligurien Alpen befand sich einst die römische Stadt Luni (Stadt des Mondes). Paolo Bosoni restaurierte die alten Gebäude von Ca'Lunae mit einem Weinkeller, einer Vinothek und einem Degustationsraum. Das Weingut ist 45 ha groß und arbeitet umweltverträglich so werden die Trauben ausschließlich von Hand geerntet und es werden keine Pestizide verarbeitet. Traubensorte: Vermentino

Verkostungsnotiz

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, im Duft kräutrige Aromen, gelbe Mango, straffe feine Säure, schöner Fruchtschmelz, gelbfruchtig, eleganter Nachhall, gute Struktur, frisch und harmonisch im Mund, köstlicher Abgang.

Passt zu

Meeresfrüchten, besonders Muscheln.

Gols

Zweigelt 75% & Blaufränkisch 25%

2009

Georg Preisinger
Gols, Neusiedlersee
Naturnahe integrierte Produktion

Das Weingut Georg Preisinger hat eine Größe von zehn Hektar Weingärten auf dem Plateau der Parndorfer Platte (Goldberg), an den Abhängen der Parndorfer Platte (Ungerberg, Spiegel, Hengstgraben, hintenäußere Weingärten) sowie am Heideboden. Spontangärung im Holzgärständer, 3 Wochen Maischestandzeit. Lagerung: 18 Monate in Barriques, 40% neues Holzfass. Traubensorte: Zweigelt 75% und Blaufränkisch 25%

Verkostungsnotiz

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezenter Wasserrand. Einladende dunkle Beerenfrucht, reife Zwetschken, zarter Nougat, feine Kräuterwürze. Saftig, elegante Textur, frische Herzkirschenfrucht, feine Tannine, zarter schokoladiger Touch, rote Waldbeeren im Nachhall, ein frischer Speisenbegleiter.

Passt zu

Ideal zu Wild und Wildgeflügel, aber auch zu allen anderen dunklen Fleischsorten.

REISEACHTEL