



Relógio - Bio

Produzent	Ca'Orologio
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Veneto Bianco IGT
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Carmenere (75%), Cabernet Franc (20%), Merlot (5%)
Ausbau	18 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2024
Inhalt	75 cl
Preis CHF	28.00

Seit dem Jahrgang 2008 sind die bio-dynamisch erzeugten Weine von Maria Gioia Rosselini auch noch Bio-Zertifiziert. Das wichtigste Ziel von Maria Gioia ist, dass sich das Ökosystem im Rebberg selbst regulieren kann. Dadurch erreicht man eine Steigerung der Fruchtbarkeit des Bodens und die Stärkung des Immunsystems der Rebpflanze. Erreicht werden soll es vor allem durch gezielte Begrünung zwischen den Rebzeilen, was neuen Lebensraum für eine artenreiche Flora und Fauna schafft. Durch sie wird der Boden lockerer und zugleich mit organischen Substanzen versorgt. Die Reben werden nicht gespritzt, stattdessen werden Kompost und organischer Dünger eingesetzt.

Fast undurchsichtiges Purpur. Im Bukett reife Brombeeren gepaart mit Quittenkonfitüre, Rosenblättern und feiner, mineralischer Würze. Sehr saftig und dicht am Gaumen mit Aromen von süssen Beerenfrüchten. Der Relógio bietet ein enormes Potenzial, das sich bei einer weiteren Lagerung zum wahren Hochgenuss entwickeln wird. Dem, der nicht so lange warten will, empfehlen wir, den Wein eine halbe Stunde vor dem Genuss zu dekantieren.