



Italien

2016
MUN Rosé
'Monte Conero', IGT Marche
La Calcinara

Wir stellen vor: Eleonora und Paolo Berluti – jung, innovativ, voller Ideen, Enthusiasmus und Mut – Önologen und Macher von ‚La Calcinara‘. 20 Hektar Land im Naturreservat Monte Conero in den Marken, aufgeteilt in Weinberge, Olivenhaine und Wald, nennen sie ihr Eigen. Ihr Credo: Respekt für das einzigartige Terroir des Monte Conero und den Zyklus von Mutter Natur. Die mit Kalksteinen durchsetzten, sandigen Lehm Böden werden ausschließlich organisch gedüngt und auch beim Pflanzenschutz werden natürliche Produkte verwendet. Seit diesem Jahr ist das Weingut daher offiziell als 'biologischer Weinbaubetrieb in Konversion' zertifiziert. Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet, um so schonend wie möglich die wertvolle Ernte einzubringen. Denn die Geschwister sind sich einig, dass im Naturreservat des Monte Conero die einheimische Montepulciano-Rebe, die sie von alten Reben selektionierten, ideale Bedingungen findet, um ausdrucksvolle Weine mit Kraft und Eleganz zu erzeugen. Die Weine sind meistens ungefiltert und werden durch einen langen Ausbau auf der Hefe und einer weiteren Lagerung in der Flasche stabilisiert. Das Ergebnis sind komplexe, elegante und authentische Weine, die den Gaumen mit jedem Schluck mehr erfreuen. Probieren Sie die magischen Weine von Eleonora und Paolo und Sie werden verstehen, warum wir so begeistert sind: Lachsfarben, komplexes Bukett mit Aromen von reifen roten Beerenfrüchten unterlegt mit Nuancen von Salbei und Thymian. Am Gaumen ist die saftige, frische Frucht mit mineralischen Komponenten von den Kalksteinen ergänzt. Im Finale zeigt er viel Finesse und eine Riesenlänge! Ein Ausnahme-Rosé mit fünfmonatiger Hefelagerung und Battonage - nur wenige Flaschen vorhanden! Golden Star Vini buoni d'Italia
Empfehlung: Vor Genuss die Flasche leicht schütteln, um die Hefe aufzurütteln

Jahrgang:	2016
Erzeuger:	Eleonora und Paolo Berluti
Region:	In der Nähe von Ancona in den Marken
Rebsorten:	100% Montepulciano
Boden:	Lehm- und Sandböden, Kalksteine mit maritimen Fossilien
Ertrag:	67 hl/ha
Ausbau:	Weiss gekellert, fünf Monate Hefebau mit Battonage, unfiltriert
Küche:	Stockfisch, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel und Gemüse
Optimaler Genuss:	Bei 8-12 °C jetzt bis Ende 2018
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Restzucker:	1 g/l
Weinsäure:	5,5 g/l