



*Wir freuen uns, Sie in unserer Welt zu empfangen,
die von flächendeckend, naturnah, angelegten
Weingärten gemacht ist, und wo die Zeit
noch langsam vergeht.*

MALBECH *gli aceri*

Unser Betrieb hat immer schon diese Weinrebe geliebt. Schon im Jahre 1975 war Malbech bei einem der ersten nationalen Weinwettbewerbe erfolgreich. Diese Weinrebe findet in unserem Gebiet die idealen Bedingungen, um ihre Qualität mit großer Beständigkeit und angenehmer Frucht auszudrücken. Er wird aus reinem Malbech bereitet, damit die charakteristischen Merkmale hervorgehoben werden und ihn zu einer Exklusivität werden lassen.

Weinberg: Guyot Anbausystem, Dichte: 4000 Pflanzen pro Hektar.

Weinherstellung: die Mazeration dauert 10-15 Tage, die Gärung erfolgt in Stahlbehältern.

Reifung: Malbech wird für 12 Monate in Barriques und für weitere 6 Monate in Holzfässern gelagert, wo er sich mit würzigen Düften bereichert. Es folgt eine 6-monatige Flaschenreifung, und er gewinnt eine große Harmonie.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: Lebhaftes Rubinrot mit edlen granatroten Reflexen.

Bouquet: Die fruchtigen Duftnoten sind klar und intensiv, begleitet von Tabak- und Gewürznoten.

Geschmack: Aristokratisch und elegant, von perfekter Harmonie.

Gastronomische Koppelungen:

Eignet sich unvergleichlich gut zu gebratenem Steinbutt, rotem Fleisch, Geflügel und Wild.

Alkoholgehalt:

13% Vol.

Trinktemperatur:

18°C.

Enthält Sulfite

