

GÈRE 2022

ROSSO TRENINO SUPERIORE DOC



PREISE



Gère wurde aus den besten Trauben von Weinbergen gekeltert, die für den Anbau von Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon am besten geeignet sind.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Der Jahrgang 2022 zeichnete sich durch geringe Niederschläge aus, die bereits in den ersten Wintermonaten begrenzt waren, mit sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb erfolgte mit leichter Verzögerung, aber die Vegetationsperiode verlief dann sehr schnell, sodass die Blüte bereits in der dritten Maidekade vorverlegt wurde. Ab Anfang Juni und während eines Großteils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grade über dem Durchschnitt lagen. Die Hitze ließ die roten Trauben optimal reifen, und glücklicherweise ermöglichten die Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einige Regenfälle in den kritischsten Momenten, den Wassermangel angemessen auszugleichen. Die Weinlese wurde vorverlegt und fand mit vollkommen gesunden, intakten und reifen Trauben statt. Ein Jahrgang mit großen Erwartungen für Rotweine.

Herkunftsgebiet An den Hängen des Monte Brione, Süd-West-Ausrichtung, mit zahlreichen Lichtstunden und einem optimalem Mikroklima dank der Nähe des Sees und der erfrischenden Brise der Ora del Garda, von Varone und Ceniga.

Verwendete Rebsorte 95% Cabernet Franc, 4% Merlot und 1% Cabernet Sauvignon.

Bodenart lehmig und tonhaltig.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion 60-70 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Weinlese fand am 23. September statt, wobei die Trauben sorgfältig von Hand ausgewählt wurden.

Vinifikation Die Trauben wurden schnell in Kisten zu ca. 200 kg in den Keller transportiert, sofort entrappt und die ganzen Beeren zur alkoholischen Gärung in einen speziellen Edelstahltank gefüllt. Die alkoholische Gärung dauerte etwa zwei Wochen bei einer kontrollierten Temperatur von circa 24 °C mit Maischegärung.

GÈRE 2022

ROSSO TRENINO SUPERIORE DOC

Reifung Am Ende der malolaktischen Gärung wurde der Wein nach einem ersten Abstich etwa ein Jahr lang gereift: zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in Barriques und Tonneaux aus Eiche. Ende 2023 wurde der Wein nach einem Jahr Reifung assembliert. Die Abfüllung erfolgte am 2. Februar 2024 und ergab 2.964 Flaschen à 0,75 l sowie einige Flaschen in größeren Formaten. Nach der Abfüllung folgt eine Reifung in der Flasche (24 Monate).

SENSORIK

Farbe Der Wein hat eine prächtige rubinrote Farbe.

Geruch Nach einer kurzen Sauerstoffanreicherung bietet er der Nase ein Bouquet von großer Persönlichkeit und Komplexität, das Ergebnis der Mischung von drei verschiedenen Bordeaux-Rebsorten. Die Eigenheiten der drei Rebsorten sind hervorragend integriert und bieten ein breites, anhaltendes und bemerkenswert elegantes Bouquet mit Noten, die von fruchtig (schwarze Kirsche, reife Brombeere) über würzig (schwarzer Pfeffer, Kakao, Lakritze) bis hin zu blumig reichen.

Geschmack Am Gaumen vermittelt er sofort ein großes Gefühl von Harmonie und Ausgewogenheit, dank des dichten Geflechts weicher Tannine, und erweist sich dann als besonders rund, samtig und lang und klingt im Abgang mit einer reichen Persistenz von Aromen und Geschmacksnoten aus.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 14% vol.

Zucker 0,4 g/l

Gesamttrockenextrakt 29,6 g/l

Gesamtsäure 4,90 g/l

pH-Wert 3,69

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Pasta mit Wildschweinragout (Wildschwein).
- Gebratene Ente.
- Wildschweinragout und Polenta.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in großen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl und vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

LAGERFÄHIGKEIT

15 Jahre und mehr.

AUSZEICHNUNGEN

Um alle Auszeichnungen der Cantina di Riva zu sehen, besuchen Sie www.agririva.it/premi.php oder scannen Sie den QR-Code oben auf der ersten Seite.

PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l



8 025966 000507

3 l



8 025966 403162

5 l



8 025966 403179