



# LORÉ 2024

## CHARDONNAY TRENINO DOC · VIGNA LORÉ



PREISE



*Loré wurde aus den besten Trauben gekeltert, die von Weinlagen stammen, die für den Anbau von Chardonnay geradezu prädestiniert sind. Ergänzt wird der Wein durch einen kleinen Anteil der Rebsorte Manzoni Bianco.*

### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf** Der überdurchschnittlich warme Winter beschleunigte den Vegetationsbeginn und setzte die Talböden-Weinberge dem Risiko von Spätfrösten Ende April aus, jedoch ohne Schäden. Der Frühling war sehr regenreich, auch während der Blüte, was Verrieselungsphänomene verursachte und zu lockeren Trauben führte. Die ersten sechs Monate des Jahres überschritten den seit 1926 bestehenden historischen Niederschlagsrekord und forderten die Winzergenossen bei den Weinbergsarbeiten erheblich, letztendlich jedoch erfolgreich. Ab Juli stiegen die Temperaturen und die große Hitze, gemildert durch den Gardasee, ermöglichte eine optimale Traubenreife und verhinderte das Auftreten von Fäulnis wie eine Art Desinfektion. Die Lese begann am 21. August, im Einklang mit den letzten Jahren, und erwies sich wie erwartet als ziemlich knapp in der Menge, was eine perfekte Abstimmung der Reifezeiten ermöglichte, mit gutem Säuregleichgewicht bei den Weißweinen und perfekter phenolischer Reife bei den Rotfruchttrauben. Daher eine mengenmäßig knappe, aber qualitativ hochwertige Lese mit guten Aussichten für die Alterung der gewonnenen Weine.

**Herkunftsgebiet** Loré befindet sich in der Ortschaft Piazza, in der Gemeinde Tenno, auf einer Seehöhe von rund 250 m ü. d. M., Süd-Ost-Lage mit einem sehr weiten orographischen Horizont, wodurch viele Lichtstunden am Tag einfallen können.

**Verwendete Rebsorte** Chardonnay (85 %) und Manzoni Bianco (15 %), wie dies in der Produktspezifikation zugelassen ist.

**Bodenart** Mittlere Dichte, mit einem hohen Tonanteil, zu Kalkstein tendierend.

**Erziehungssystem** Einfache Trentiner Pergola.

**Produktion** Circa 60 Zentner Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Sie erfolgte am 8. September mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben während der kühlen Morgenstunden und unter Verwendung kleiner Behälter für den Transport in den Keller.



LORÉ 2024

## CHARDONNAY TRENTINO DOC · VIGNA LORÉ

**Vinifikation** Die in kleinen Behältern angelieferten Trauben wurden entrappt und auf etwa 10 °C abgekühlt. Es folgte eine präfermentative Mazeration in der Presse mit mehrstündigem Kontakt zu den Schalen, eine sanfte Pressung und eine statische Dekantierung. Die alkoholische Gärung fand zunächst in Stahltanks und dann in Eichenholzbarriques und -tonneaux für eine Dauer von etwa zehn Tagen bei einer Temperatur von ungefähr 17 °C statt.

**Reifung** Am Ende der alkoholischen Gärung wurden die Barriques und Tonneaux befüllt, ohne weitere Umfüllungen durchzuführen. Durch regelmäßige Batonnage wurde der Gärtrub in der Schwebe gehalten, um dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Ein Teil des Weins durchlief die malolaktische Gärung. Ende Mai wurde der Wein im Juli 2023 mit all seinen Komponenten assembliert, und am 18. Juli 2024 wurden 4.610 Flaschen abgefüllt. Nach der Abfüllung folgte eine angemessene Flaschenreife von etwa 6 Monaten vor der Vermarktung.

**SENSORIK**

**Farbe** Die Farbe des Weines ist strohgelb und erhellt das Glas beim Einschenken

**Geruch** In der Nase zeigt er explosionsartig herrlich elegante und persistente Aromen, mit Nuancen, die von Golden Delicious über exotisches Obst bis hin zur Frühlingsblüte der Akazie und Holznoten des Fasses reichen, die an Vanille und Haselnüsse erinnern.

**Geschmack** Am Gaumen reich und tiefgründig, schmeichelt er dem Gaumen mit großer Intensität und schöner Struktur. Präsentiert sich samtig frisch mit einer schönen mineralischen Note.

**ANALYSEDATEN**

**Alkoholgehalt** 13,50 % vol

**Zucker** 0,5 g/l

**Gesamtsäure** 5,19 g/l

**pH-Wert** 3,44

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**

**SPEISENEMPFEHLUNGEN**

- Erster und zweiter Gang auf der Basis von Fisch (Meer und Süßwasser) oder Schalentieren
- Ravioli mit Sahne und Schinken
- Gemüselasagne
- Champignons mit Béchamelsauce

**SERVIERTEMPERATUR**

Bei 12-14 °C servieren.

**KONSERVIERUNGSMETHODE**

Kühl lagern, vorzugsweise zwischen 10 und 16 °C vor Licht geschützt, mit der Flasche in horizontaler Position.

**LAGERFÄHIGKEIT**

Nicht weniger als 5 Jahre.

**PREISE**

Um alle von Cantina di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche [www.agririva.it/DE/preise.php](http://www.agririva.it/DE/preise.php) oder scanne 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 000309