

Refosco Doc Friuli Grave – Lt. 3,00

Anbaugebiet

“Friuli Grave”, befindet sich im Zentrum der Region Friaul-Julisch Venetien im Nordosten Italiens.

Rebsorte: Refosco dal peduncolo rosso

Tecnologie

Die Trauben werden gekeltert und die darauf folgende kurze (5-6 Tage) Vergärung auf den Schälen erfolgt bei kontrollierter Temperatur. Danach erfolgen das Pressen und die Übertragung der Wein in Tanks für die Vervollständigung der alkoholischen Gärung und die Durchführung der malolactische Gärung.

Organoleptische Eigenschaften

FARBE: Intensiver Rubinrot mit violetter Schimmer.

BUKETT: Vollmundig, elegant und entschieden, erinnert an Brombeere und Lakritze.

GESCHMACK: wohlschmeckend, leicht gerbsauerlich mit angenehmen Nachgeschmack.

Chemische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 12.00 – 12.30 %vol

Zuckergehalt: 4.50 – 6.50 g/l

Gesamt Säuregehalt: 5.20 – 5.60 g/l

Serviertemperatur: 16-18° C

Passt zu: eignet sich zu starken Gerichte, Wildgerichte, Salami

Lagerung

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärme geschützten Ort lagern.



Zum Felsenkeller

Weinhandlung *Seit 1977*

*Große
Weine aus
Italien
&
Spanien*

Direktimport von Weinen und Spezialitäten
D-78464 Konstanz · Hoheneggstraße 65
Telefon 0 75 31 / 93 80 80 · Fax 0 75 31 / 6 40 78
info@zumfelsenkeller.de · www.zumfelsenkeller.de

Kellerverkauf ganzjährig:
Di/Mi/Do/Fr: 16.30–18.30 · Samstag: 10.00–14.00
Parkplätze vorhanden