

LE FRAGHE

CAMPORENGO GARGANEGA VENETO IGT

REBSORTEN:	Garganega
ANBAUGEBIET:	Veneto - Camporengo Gebiet - Gemeinde Cavaion Veronese
ALTER DER STÖCKE:	16 Jahre
LAGE UND HÖHE:	Süd, 190 m
REBERZIEHUNGSSYSTEM:	Cordon-Erziehung
ERTRAG JE HEKTAR:	900 KG / Hektar
STOCKDICHTE:	5000 Pflanzen je Hektar
ALKOHOLGEHALT:	13%
TRINKTEMPERATUR:	8-10 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Riedel Glasserie Grape 404/05

TECHNISCHE BECHREIBUNG:

Beim Anpressen erfolgt die sog. Ganztraubenpressung. Es wird also auf das Abbeeren verzichtet und man erhält eine Ausbeute von 55% Most. Die temperaturkontrollierte Gärührung erfolgt bei 17 °C. Ist die Gärung beendet, ruht der Wein in Stahltanks à 50 hl auf den Ablagerungen bis zum Frühjahr, bevor er schließlich abgefüllt wird.

ORGANOLEPTISCHE ÜBERSICHT (Weinbeschreibung)

Strohgelber Wein mit charakteristischen, komplexen Aromen, der über ein feines Gleichgewicht von florealen Noten verfügt und über Spuren von Akazien-, Mimosen- sowie Pfirsich- und Apfelduft verfügt. Schließlich dürfen die Noten von grünem Pfeffer nicht unerwähnt bleiben. Im Gaumen stellt sich der Wein mit einer beachtlichen geschmacklichen Harmonie vor. Außerdem ist er langanhaltend und mit einem kräftigen Körper versehen. Bestechend ist sein Nachgeschmack wo sich die Noten der Nase wiederfinden.

EMPFEHLUNGEN

Dieser Wein paßt besonders zu Saisongemüse, zu Meeresfisch (unter ihnen Schalen- oder Weichtieren) oder auch zu Süßwasserfisch.

LE FRAGHE