



Teroldego Rotaliano DOC

Foradori

Teroldego Rotaliano ist eine mystische Rebsorte. Schwarz in der Farbe, dicht in den Gerbstoffen, aber so fein und nobel, so kühl und angenehm samtig, daß man staunt. Er braucht acht bis zehn Jahre, bis man ihn als trinkreif bezeichnen kann, reift ewig und scheint kaum alt zu werden. So lecker, daß man an sich halten muß, das nach schwarzem Pfeffer feinsten Qualität, Lorbeer, Wacholder, Graphit, Tinte und dunklen Beeren duftende Weinoriginal nicht gleich zu genießen. Ein faszinierender Rotwein von eigenartig weichem, samtigem Mundgefühl und einer trockenen Gerbstoffader, die seidig und nobel wirkt, wie man es in keinem anderen Rotwein der Welt findet. Bravo Elisabetta!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Demeter® zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,6

0,75l
ITT23102



www.weinhalle.de