



»Zerdi« Benaco Bresciano Rosso IGT

Cantrina

Die rote Rebsorte Rebo wird nur im Trentino und der Lombardei angebaut. Ein Rebo Rigotti hat sie 1960 als originelle Kreuzung aus den Sorten Merlot und Teroldego entwickelt. Biowinzerin Cristina Inganni beweist hier, daß die kaum bekannte Sorte, die so manchem Rotwein unerkant, weil nicht deklariert, dunkle Farbe und samtige Gerbstoff-Tiefe verleiht, in ihrem raren, reinsortig ausgebauten Exemplar aus leicht überreif geernteten Trauben hochwertig und interessant gelingen kann.

So mischt sich hier die dunkle, an orientalische Gewürze und reife Beeren erinnernde Würze des Merlots im Bukett mit der tiefdunklen beerigen Frucht des Teroldego, die irgendwo zwischen Lorbeer und Brombeere angesiedelt ist. Im Mund agieren weiche Gerbstoffe in samtiger Konsistenz, saftig, füllig, dichtgewebt, die in ihrer physischen Wirkung unweigerlich an edlen Flanell erinnern. 12 Monate reife ZERDI in gebrauchten französischen Barriques und vor der Füllung im Edelstahltank, um tiefgründig würzige Frucht entwickeln zu können. Kühl serviert zu Wurstwaren, hellem Fleisch, Braten aus dem Rohr, Kurzgegartem vom Grill und zu gereiftem Hartkäse bringt er selbst ausgefuchste Kenner zum Grübeln und Staunen.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028

Restzucker: 2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: Aus der Neuzüchtung

REBO gekellert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Alternativkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,5

0,75l

IVR22704



www.weinhalle.de