

»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 unerkannt, 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 reifte 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 gekeltert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,5

0,75l
IVR22704

K&U
www.weinhalle.de