



Lezèr Rosso IGT

Foradori

Foradori: Die Idee, einen leichten Teroldego-Wein herzustellen, der die Sommermonate feiert, fasziniert uns schon seit Jahren. Erst der Hagel im August 2017, der 40 % der Ernte vernichtete, gab uns die Gelegenheit, uns bedenkenlos zu stürzen.

Aus den kleinen Mengen der beschädigten Reben haben wir ein Mosaik aus Dutzenden Weinherstellungsversuchen mit kurzer Mazeration erstellt, das Lezèr ausmacht; Verschiedene Versuche in Amphoren, Holz, Zement und Stahl, in getrennten Losen und nie mit mehr als 24 Stunden Haltbarkeit auf den Schalen.

Dieser Wein wurde mit dem Geist des Experimentierens geboren und setzt diesen Weg seit dem in jedem Jahr fort. Wir verfolgen jedes Jahr die Entwicklung des Jahrgangs und experimentieren mit der Zugabe ganzer Trauben, wechseln die Behälter sowie die Techniken und den Zeitpunkt der kurzen Mazeration.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Demeter® zertifiziert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,6

0,75l

ITT25140



www.weinhalle.de