

di Lenardo

CABERNET 'Vieris' FRIULI GRAVE DOC

Jahrgang: 2006
Erzeuger: Di Lenardo
Art. Nr.: 106.052

Herkunftsland: Italien
Region: Friaul
Ort des Gutes: Ontagnano

Auszeichnungen

Veronelli JG 2003: 3 Sterne
Gambero Rosso JG 2004: 1 Glas
Gambero Rosso JG 2003: 2 Gläser
Duemilavini JG 2004: 3 Trauben



Weingut / Erzeuger

Das alte Gutshaus der Familie Di Lenardo und die stattlichen Zedern neben dem repräsentativen Eingang schaffen einen Eindruck von Großzügigkeit, Solidität und südlicher Anmut. Schon im 18. Jahrhundert hat die Familie Di Lenardo in dem Dörfchen Ontagnano bei Udine Wein gemacht. Sie haben heute 38 ha eigene Weinberge und arbeiten nur mit ihren eigenen Trauben.

In den letzten 15 Jahren hat der Betrieb ein neues Gesicht bekommen. Nach dem Motto wir schneiden die alten Zöpfe ab' sind die Weinberge mit sorgfältig ausgewählten Klonen neu bepflanzt worden (bis zu 6000 Pflanzen pro ha), der Ertrag wird rigoros begrenzt, der Keller ist mit moderner Technik eingerichtet. Das Wichtigste aber: Massimo di Lenardo ist nicht nur jung und gutaussehend, sondern hoch motiviert, ein erstklassiges Produkt zu machen.

Massimo di Lenardo will zeigen, dass man im Grave del Friuli Weine machen kann, die an Schönheit denen des Collio in nichts nachstehen. Und Massimo ist erfolgreich. Seine Weine schneiden in vergleichenden Verkostungen hervorragend ab.

Eines der zentralen Themen für Massimo ist 'Terroir'. Jeder seiner reinsortigen Weine kommt aus einer Einzellage, welche für diese Rebsorte hervorragende Bedingungen aufweist. Seine Weine drücken Terroir aus;

deshalb führt er die Lage im Etikett auf.

Beschreibung

Farbe: dunkles Bordeauxrot
Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Charakteristik: Saftig; jugendliche Aromen von Holunder, Paprika, Rosen; feiner Bittermandelton
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 4 - 7 Jahre
Gesamtsäure: 6 g/l
Alkoholgehalt: 13 %vol.
Restzucker: 2 g/l

Gastromische Empfehlungen

zarte Gerichte von Schwein und Rind, gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen, milde Käsesorten,

Stand: 22.06.2008 12:24 Uhr