



Tenuta Le Velette



MAGNUM - Fl. (1,5 l)

“Gaudio”
Umbria IGT 2006

Tenuta Le Velette
Loc. Le Velette, 23
Orvieto Umbria

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Umbrien IGT

ART DES WEINES: Rotwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Tenuta Le Velette

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Orvieto

JAHR DER WEINLESE: 2006

LOS-NUMMER: L 6211

NETTOFÜLLMENGE: 1,5 l

ALKOHOLGEHALT: 13,44 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 2,12 g/l – Gesamtsäure: 5,53 g/l –

Extrakt (netto): 31,2 g/l – SO₂ (total): 73 mg/l.

ALLERGENE: enthält Sulfid

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 100 % Merlot.

FARBE: Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

NASE: Ein weiniges Bouquet, in dem kirschtige Furchtaromen mit würzigen Noten und dezenten Holzttönen harmonisch verbunden sind.

GESCHMACK: Der Wein ist füllig, gut strukturiert, weich und reintönig. Fruchtaromen, Gewürznoten, Tannine und Säure sind ausgewogen verbunden. Der lang nachhallende Abgang ist durch eine säureunterlegte Fruchtigkeit gekennzeichnet, die von dezenten Bitternisnoten begleitet ist. Er weist nicht den typischen Merlot-Geschmack des Bordeaux auf, gleichwohl ist er eine faszinierende Variante aufgrund der besonderen Mineralität der vulkanischen Böden und des Mikroklimas im Anbaugebiet. Ein gehaltvoller und ausdrucksstarker Wein, dessen Genuss Freude macht.

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen der Tenuta Le Velette, die im Herzen des Anbaugebiets des Orvieto Classico gelegen sind. Die Rebstöcke sind zwischen 10 und 21 Jahren alt und wachsen auf vulkanischen Böden, die für eine besondere Mineralität des Weines verantwortlich sind. Die Rebfläche für diesen Wein umfasst 7 ha, ist nach Südwesten und Westen ausgerichtet und liegt in einer Höhe von 250-300 m. Der Ertrag an Trauben pro Weinstock beträgt 1,85 kg, der Gesamtertrag pro ha beträgt 40 hl.

LESE: Die Trauben werden von Hand Mitte/Ende September gelesen.

VINIFIKATION: Der erste Gärprozess erfolgt 7-9 Tage lang auf der Schale der Beeren in Zementbehältern bei einer kontrollierter Temperatur von ca. 28° C. Nach einer kurzen Ruhephase wird die malolaktische Gärung ausgelöst. Anschließend wird der Wein 13-16 Monate lang in teils neuen, teils zum zweiten Mal genutzten Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche verfeinert. 12 weitere Monate reift der Wein auf der Flasche. Nach ca. 3 Jahren erreicht der Wein seine Marktreife.

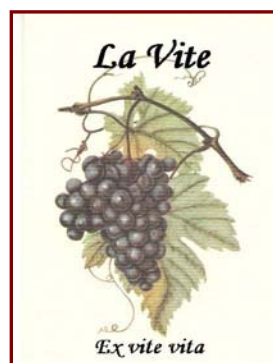
Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:

ca. 18° C. Die Flasche ist eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

EMPFOHLENE GERICHTE:

Bestens geeignet zu herzhafter Salami und Schafskäse (Pecorino), kurzgebratenem Roastbeef oder Rinderfilet. Ein idealer Wein zu kräftigen Pasta- und Grillgerichten.



La Vite

Weinimport
Armin Hebel
Frieseweg 1
37085 Göttingen
0551 - 59529

© Gestaltung & Text:

La Vite - Armin Hebel
www.lavite-enoteca.de