



**“Alzari“
Soave DOC Classico
2011**

**Azienda Agricola
Alberto Coffele**

**Via Roma, 5
37038 Soave
Italien**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Soave Classico DOC-Zone

ART DES WEINES: Weißwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Az. Agr. A. Coffele

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: DOC-Zone Castelcerini di Soave

JAHR DER WEINLESE: 2011

LOS-NUMMER: AL 1313

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 l

ALKOHOLGEHALT: 13,9 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Gesamtsäure: 5,65 g/l - Restzucker: 2,4 g/l - pH-Wert: 3,40 - Gesamtextrakt: 23,00 g/l - Schwefel (gesamt): 90 mg/l.

ALLERGENE: enthält Sulfid

Weinbeschreibung

REBSORTE: 100 % Garganega

FARBE: helles Goldgelb.

NASE: Es zeigen sich Aromen frischer Zitrusfrüchte und Geruchsnoten von Blüten weißer Früchte. Mit der Zeit stellen sich auch dezente Vanillenoten ein.

GESCHMACK. Ein ganz besonderer Wein mit intensiver, komplexer und zugleich harmonischer Geschmacksstruktur. Neben den fruchtigen Aromen, die an Zitrusfrüchte und Aprikosen erinnern, machen sich honig- und rosinenartige Geschmackstönungen bemerkbar. Diese geschmackliche Tönung ist mit einer zarten Säure und bitteren Mandelnoten unterlegt und sie wirkt lange nach. Ein großartiger Wein, der sich auch ohne eine begleitende Speise genießen lässt.

Weinbereitung

LAGE: Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Weinbergen der Familie Coffele in der Ortschaft Castelcerino di Soave. Die Weinberge liegen in der hügeligen Classico-Zone in der Höhe von 200 bis 300 m. Nur Soave-Weine aus dem Hügelland dürfen sich Soave Classico nennen.

LESE: Mit größter Behutsamkeit werden per Hand die besten Trauben im Oktober mehrmals ausgelesen.

VINIFIKATION: Die Vinifikation dieses außerordentlichen Weins erfolgt zweigleisig. 60 % der Trauben werden wie üblich bei kontrollierter Temperatur von unterhalb 18°C fermentiert. Die restlichen 40 % des besonders behutsam ausgewählten Traubengut werden für 40 Tage auf einem speziellen Trockenboden („fruttaio“) ähnlich wie bei der Gewinnung des Recioto einer teilweisen Eintrocknung ausgesetzt. Das so gewonnene rosinenartige Traubengut, das etwa 40 % seiner Flüssigkeit verloren hat, wird dann erst der Kelterung und der Fermentation unterzogen. Am Ende der Gärungsprozesse werden beide Weine zusammengeführt.

Die Konservierung und Reifung des Weins findet in Fässern aus französischer Eiche mit einem Volumen von 1500 Litern statt und ist nach 12-16 Monaten abgeschlossen. Der Wein verweilt nach seiner Abfüllung auf dem Weingut Coffele zu seiner weiteren Veredelung einige Monate auf der Flasche, ehe er zum Verkauf frei gegeben wird. Von diesem Wein wird nur eine limitierte Menge – ca. 3000 bis 4000 Flaschen hergestellt.

Empfehlungen:

SERVIERTEMPERATUR: 12° C

EMPFOHLENE GERICHTE: Dieser Wein eignet sich zu Gerichten, die auf hellem Fleisch basieren. Kredenzt zu einem Braten mit zart angeräuchertem Kalbfleisch entfaltet dieser Wein sein ganzes Potential.



Armin Hebel
Frieseweg 1
D-37085 GOETTINGEN

FON: + 49-(0) 551-59 52 9
MOB: + 49-(0) 171-71 365 21
armin-hebel@lavite-enoteca.de
<http://www.lavite-enoteca.de>

