



“Le Sponde“ Recioto di Soave 2004

**Azienda Agricola
Coffele**
Via Roma, 5
37038 Soave

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Soave Classico Zone

ART DES WEINES: Dessertwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Az. Agr. A. Coffele

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: DOC-Zone bei Castelcerini di Soave

JAHR DER WEINLESE: 2004

LOS-NUMMER: RE 2306

NETTOFÜLLMENGE: 0,50 l

ALKOHOLGEHALT: 12 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Gesamtsäure: 6,51 g/l - Restzucker: 134,5 g/l - pH-Wert: 3,7 -
Trockenextrakt: 44,9 g/l.

ALLERGENE: enthält Sulfit



Weinbeschreibung

REBSORTE: 100 % Garganega

FARBE: Intensives Goldgelb mit Reflexen

NASE: Leichtes Bukett von Feigen, Nüssen, Aprikosen und Rosinen. Diesen Dessert-Wein zeichnet ein komplexes Bukett verschiedener Aromen aus.

GESCHMACK: Im Geschmack zeigt sich eine gelungene Verbindung von würziger Süße und Aromenvielfalt, insbesondere treten die Aromen von getrockneten Aprikosen und Birnen hervor. Ein Dessertwein mit angenehmer, nicht zu starker Süße und verführerischer Fülle und Weichheit.

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt 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.

LESE: Mit größter Achtsamkeit werden die besten Trauben (Garganega) per Hand im Sept./Oktober in mehreren Durchgängen ausgelesen und nur die reifsten und gesündesten Trauben werden für diesen Wein ausgewählt. Sie werden schonend der Pressung und der Fermentation zugeführt.

VINIFIKATION: Das Traubengut wird an Netzen in einem speziellen Trocknungsraum bis zum März oder April einer Trocknung ausgesetzt. Während dieser Zeit werden die Trauben täglich kontrolliert und ggf. aussortiert. Erst im April werden sie äußerst behutsam der Kelterung und Gärung zugeführt. Der Wein wird über 12 Monate in teils neuen und in teils gebrauchten Barrique verfeinert, ehe er auf die Flasche gefüllt wird.

Auszeichnungen



2 Gläser im Gambero Rosso
88 Punkte im Veronelli
86 Punkte im Lucca Maroni
4 Sterne in Vini Buoni

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:
10-12° C

EMPFOHLENE GERICHTE:
Zu ausgewählten Käsesorten
oder zum Dessert oder auch
nur um ihn einfach nur solo
zu genießen.



La Vite
Weinimport
Armin Hebel
Frieseweg 1
37085
Göttingen
0551-59529

© Gestaltung & Text: *La Vite* - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de