



**Azienda Agricola  
Alberto Coffele**

**Via Roma, 5  
37038 Soave  
Italien**

**“NUJ “  
Rosso del Veneto IGT  
2009**

## *Wein*

**HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG:** Veneto – Rosso del Veneto IGT

**ART DES WEINES:** Rotwein

**NAME DES WEINPRODUZENTEN:** Az. Agr. A. Coffele

**UNTERZONE DER WEINHERKUNFT:** Hügelzone der Ortschaft Nuj (nahe von Castelcerino di Soave)

**JAHR DER WEINLESE:** 2009

**LOS-NUMMER:** NUJ 07/13

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 L

**ALKOHOLGEHALT:** 14,6 %

**ANALYTISCHE WERTE (WINZERANGABEN):** Gesamtsäure: 4,95 g/l - Restzucker: 3,00 g/l - pH-Wert: 3,42  
– Trockenextrakt: 26,00 g/l – Schwefel (total) 85 mg/l..

**ALLERGENE:** enthält Sulfit

## *Weinbeschreibung*

**REBSORTEN:** 75 % Merlot sowie 25 % Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon

**FARBE:** Kräftiges klares Granatrot

**NASE:** Ein fülliges Bukett, das durch floreale und leicht fruchtige Aromen, würzige und leicht vegetale Töne sowie eingebundene dezente Alkoholnoten gekennzeichnet ist.

**GESCHMACK:** Ein variations- und körperreicher Wein mit angenehmen Fruchtaromen. Die geringe Adstringenz, die eingebundenen fruchtigen Säure- und mandligen Bitternisnoten geben dem Wein Frische und lassen ihn auch im Abgang lange nachklingen. Ein sehr angenehm trinkbarer Wein, der durch seine Raffinesse besticht.

## *Weinbereitung*

**LAGE:** Die Trauben stammen aus den Weinbergen der Familie Coffele in Soave. Die Weinberge liegen in der speziellen Region NUJ von Castelcerino di Soave im hügeligen Gebiet auf 150 m Höhe und umfassen 1,25 ha. Alle drei Traubensorten werden dort angebaut. Die Weinstockdichte beträgt 6.250 Pflanzen pro ha, die Produktion pro Weinstock: ca. 1,8 kg.

**LESE:** Mit größter Achtsamkeit werden die besten Trauben per Hand gelesen. Die Merlot-Trauben werden sehr reif und zeitgleich mit den Cabernet Sauvignon-Trauben geerntet. Sie werden schonend der Pressung und der Fermentation zugeführt.

**VINIFIKATION:** Die Fermentation dauert ca. 12 Tage bei einer Temperatur von 30-32°C. Die anschließende Mazeration auf den Schalen erstreckt sich über 14 Tage. Der Wein reift dann für 24 Monate in kleinen Eichenfässern von 225 l. Danach wird der Wein direkt auf dem Weingut Coffele in Flaschen gefüllt und erreicht nach weiteren 4-6 Monaten seine Marktreife.

## *Empfehlungen*

**SERVIERTEMPERATUR:** Ca. 16 - 18° C

**EMPFOHLENE GERICHTE:** Der Wein ist gehaltvoll und abgerundet und ist zu vielfältigen Fleischgerichten und Speisen geeignet. Ein Wein für viele Gelegenheiten, auch ohne begleitende Speisen.



**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>**

