



MALANOTTE DOCG "Rechsteiner Riserve"



TRAUBE:	Raboso
QUALITÄTSBEZEICHNUNG:	D.O.C.G.
JAHRGANG:	2013
PRODUKTIONSGBIET:	San Nicoló di Ponte di Piave
BODENART:	Lehmig-letting
ERZIEHUNGSART:	Guyot (4.200 Reben/ha)
ERNTZEIT:	Ende Oktober
KELTER NOTIZEN:	Nach einer Maischstandzeit von 10 bis 15 Tagen, wird der Most bei konstanter Temperatur von 26-28 °C vergoren. 30 % der Trauben wurden 11 Wochen im belüfteten Keller angetrocknet
ALTERUNGSPROZESS:	36 Monate im Holzfass, 4 Monate in der Flasche
WEINBESCHREIBUNG:	
Farbe:	rubinrot
Geruch:	intensive Aromen die an Veilchen, Johannisbeeren und Kirsche erinnern. Würzige Noten von Lakritze und Kakao im Abgang.
Geschmack:	trocken, vollmundig, tanninhaltig, gute Säure
SPEISEEMPFEHLUNG:	geeignet als Begleitung zu kräftigen Gerichten wie etwa Wildfleisch oder reifer Käse
SERVIERTEMPERATUR:	18°C.

ANALYTISCHE WERTE:

Alkohol :	14,0% Vol
Säure total:	5,7 Gr/Lt
Glukose und Fruchtzucker:	0,50 Gr/Lt

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN:

Der Name Raboso geht auf einen Nebenfluss der Piave zurück und beschreibt zugleich treffend die Eigenschaften dieser autochthonen Rebsorte: den prononcierten Tanninen und seiner Säure verdankt der Wein den Ruf als "rabbioso" (= "wütend") und "Dreimänner"-Wein zu sein, wobei zwei festhalten müssen und einer trinkt! Die Antrocknung der Trauben verleiht unserem Raboso einen noch komplexeren und samtigeren Geschmack. Dieser Wein hat maßgeblich dazu beigetragen, dass Rechsteiner 2013 von der AIS (Italienischer Sommelier Verband) als eine der Hundert besten Kellereien der Region ausgezeichnet wurde.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

Via Frassenè 2, 31046 Piavon di Oderzo (TV) - Italia
www.rechsteiner.it - e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155