

DIE CRUS

JADDICO DOC BRINDISI RISERVA



TIPOLOGIE Rotwein · DOC Brindisi Riserva
REBSORTE Negroamaro 80%, Susumaniello 20%
ALKOHOLGEHALT 14,5% vol.
ANALYTISCHE DATEN pH 3,60 · Gesamtsäure 6,50 g/l
ANBAUGEBIET Jaddico-Giancòla, Brindisi
HÖHE auf Meereshöhe
BODENBESCHAFFENHEIT sandig
ERZIEHUNGSSYSTEM Gegenspalier
REBSTÖCKE PRO HEKTAR 4.000
JAHR DER PFLANZUNG 1992
ERTRAG PRO HEKTAR 6 Tonnen
LESE manuell, Ende September
GÄRUNG bei 22-24°C in Stahltanks
MAISCHEGÄRUNG 18 Tage bei kontrollierter Temperatur
MALOLAKTISCHE GÄRUNG komplett durchgeführt
VERFEINERUNG 14 Monate in Stahltanks, 8-9 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche; mind. 3 Monate in der Flasche
PRODUZIERTE JAHRGÄNGE 2011, 2012, 2013, 2015
SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C
EMPFOHLENES GLAS mittleres Format, leicht ausgebuchtet

FARBE Intensives und leuchtendes Granatrot.
NASE Beeindruckende Nase und Komplexität; gradlinig und einnehmend, mit wohlriechenden und klaren Noten, die an in Alkohol eingelegte Kirsche, Pflaume, Schokolade und schwarzen Pfeffer erinnern und mit Aromen von Leder, Tabak und Gewürznelken verschmelzen.
GESCHMACK Saftig und lebendig, ein erstklassiger Wein von ausgezeichnetem Trinkgenuss, der Säure, Weichheit und Tannine perfekt in Einklang bringt.
CHARAKTERISTIKEN Vielschichtiger und tiefer Wein von besonderer Intensität; hervorragender Ausdruck von warmem und verführerischem Mittelmeercharakter, der mit Eleganz und beachtlicher Persönlichkeit überzeugt.
GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN Empfehlenswert zu Hauptgerichten mit Wildfleisch, schwarzem Trüffel und Steinpilzen. Passt besonders zu würzigen und gereiften Käse.