



## Tazzelenghe

**Rebsorte:** 100% Tazzelenghe

**Appellation:** Trevenezie

**Bezeichnung:** IGT

**Bodenart:** Eozäner Sandsteinmergel

**Lesezeitraum:** Ende Oktober

**Lesemethode:** Manuell

### Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt und gepresst. Der Most mazeriert und gärt in Kontakt mit den Schalen. Während der ersten Maischestandzeit erfolgt häufiges Umpumpen. Nach Abschluss der Gärung bleiben Most und Schalen noch einige Tage in Kontakt, bis die vollständige Extraktion erreicht ist. Nach dem Abstich durchläuft der Wein die malolaktische Gärung.

### Reifung:

Nach der Vinifizierung reift der Wein etwa 8–10 Monate in französischen Eichenfässern. Anschließend wird er in Edelstahltanks umgefüllt und reift bis zur Abfüllung.

### Verkostungsnotizen:

**Farbe:** Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

**Nase:** Seine starke Persönlichkeit zeigt sich in den intensiven Aromen von Schwarzkirsche, Haselnuss, Schokolade und Karamell, mit würzigen Noten, die an süßen Tabak und Vanille erinnern.

**Geschmack:** Ausgeprägt tanninhaltig und trocken, mit kräftigem Nachhall und Aromen von roten Früchten am Gaumen.

**Empfehlungen:** Passt gut zu fettem und wildem Fleisch, Pasteten und vollmundigem Käse.

**Serviertemperatur:** 18 °C