

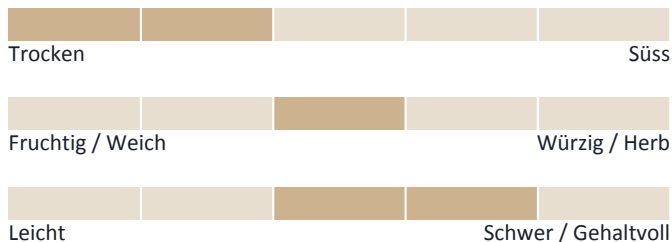


ROSATO CONTE LEMÁR



Cannonau di Sardegna DOC, Tenute Gregu, Sardinien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Verführerische Beeren-, Kirschen- und Kräuternoten. Diese harmonischen Akzente setzen sich am Gaumen ohne Süsse fort und werden mit Lavendel und etwas Kamille ergänzt.

Begleitend zu

Aperitivo, Krustentiere, allgemein zu Grilladen.

Vinifikation

Geerntet wird früh morgens. Nach dem Abpressen wird der Most in Stahltanks umgepumpt, spontan vergoren und laufend mit der am Boden angesetzten Hefe durchmischt (Bâtonnage).

Traubensorten

85% Cannonau, 15% Vermentino

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

TENUTE GREGU

Zwischen den Hügellandschaften von Telti und Calangianus befinden sich 30 Hektar Weinreben, auf welchen Cannonau und Vermentino kultiviert werden. In diesem nordöstlichen Teil Sardinien ist die Familie Gregu seit Generationen verankert. In der einzigen DOCG Zone auf Sardinien, der DOCG Vermentino di Gallura, besitzen sie zwei Reblagen. Für den Rosato Lemár werden die Trauben früh morgens zwischen 4 Uhr und 9 Uhr in kleinen Kisten à 10 kg von Hand geerntet. Danach kommen diese umgehend in einen gekühlten Container, um die Kerntemperatur unter 7°C zu bringen. Das verhindert eine spontane Gärung der Trauben und deren Oxidation. In der Cantina werden die unsauberen Trauben auf einem Selektionstisch aussortiert. Ein Vorgang, der bei der Roséherstellung äusserst selten ist.