

## TEROLDEGO

**Die Trauben sind handgelesen. Die Weinherstellung erfolgt nach der klassischen Ruhezeit immer Temperatur kontrolliert.**

### Bezeichnung

Teroldego Rotaliano d.o.c.

### Weinreben

Teroldego

### Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, die Herstellung erfolgt nach der Temperatur kontrollierten Ruhezeit. Danach wird der Wein in grossen Edelstahlfaessern reifen lassen um im Sommer abgefüllt zu werden.

### Organische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe, auch ein wenig granatrot, wohltuendes Aroma nach Unterholz-Fruechten schmeckend. Trocken, tannhaltig, nach Mandeln im Abgang.

### Alkoholgehalt

12,50 %

### Verkoestigung und Service

Begleiten Sie ihn mit gegrillten Fleisch und leicht gewuerztem Kaese. Er sollte in angemessenen kuehlen Orten gelagert werden und altern lassen. Servieren Sie mit einer Temperatur von 16 - 18°C. Er sollte binnen drei Jahren getrunken werden.

