



CUVÉE "MADRUT" 2017



Seit rund 150 Jahren produziert unsere Familie in Tramin mit größter Hingabe charaktervolle, authentische Weine. Der Madrut soll nun dieses wichtige Jubiläum einläuten. Mit seiner rubinroten, leuchtenden Farbe erinnert er an die Weinberge an den steilen Hängen der Dolomiten. Die frische Rotweincuvée zeigt sich mit feinem, fruchtigem Charakter und wurde im großen Holzfass ausgebaut.

REBSORTE

Eine Rotweincuvée aus unseren klassischen Rebsorten. Jährlich von unserem Önologen aus seiner Auswahl der besten autochthonen Sorten kreiert.

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks bei kontrollierten 23°C. Anschließend erfolgt die Lagerung in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche.

DEGUSTATION

Ein runder und geschmeidiger Rotwein, welcher mit rubinroter Farbe, frischer Frucht und samtiger Struktur einen wunderbaren Trinkgenuss verspricht. Fruchtbetont, an Herzkirschen und Mandelnoten erinnernd, gepaart mit kraftvollen, eleganten Tanninen. Vollmundig und modern, ist der „Madrut“ der ideale Wein für schönen Momente mit Freunden, wie auch eine sichere Wahl für ein gelungenes Festmahl.

EMPFIEHLT SICH ZU

Mediterraner Küche und Pasta, würzigen Gerichten, Südtiroler Speck und Käsevariation sowie hellem Fleisch.

BEZEICHNUNG

Weinberg Dolomiten IGT

Alkohol: 13,00 % Vol.

Säure: 4,9 g/L

Restzucker: 2,5 g/L

Flaschengröße: 0,75l