

“el RUDEN”  
VENETO ROSSO I.G.T.

*Stiller Wein*



• **ANBAUGEBIET**

Auf den Hügeln des Weinguts Astoria 120 – 150 m ü.d.M. Nach Nord-Süd und Ost-West gerichtete Weinberge mit 4000/4500 Stöcken pro Hektar und einem Alter von 8-15 Jahren. Durchschnittliche Produktion 1,5/2 kg pro Stock entsprechend 70/80 dz pro Hektar Trauben: edle Sorten roter Trauben. Anbausystem: Guyot.

• **TECHNOLOGIE**

Die Trauben werden in den Monaten September/Oktober in kleinen Körben von Hand gelesen Ein Teil von diesen (etwa 10%) wird zum Eintrocknen 3 Monate lang auf Darren gelegt; der restliche Teil wird abgebeert und mit den Schalen etwa 15-20 Tage bei einer Temperatur von 26/28° zum Gären gebracht. Danach folgen der Abstich und die Vervollständigung der malolaktischen Gärung in Stahlbehältern. Nach der Beendigung des Eintrocknens wird das gleiche Verfahren bei den auf den Darren liegenden Trauben angewendet. Nachdem der Verschnitt neu vermischt wurde, wird er in französischen mediumgebrannten Eichenbarriques aus Allier umgefüllt, worin er 8 bis 9 Monate ausgebaut wird, um dann in Flaschen abgefüllt zu werden. Die nachfolgende Verfeinerung in der Flasche verleiht dem soliden und energischen Charakter dieses Weines Konsistenz und seine Komponenten von eingetrockneten Trauben schenken ihm seine ganze Persönlichkeit.

• **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: dunkles Rubinrot.

Bukett: Intensiv, mit würzigen sortentypischen Noten, gut harmonisierend mit seinem Holzaroma. Geschmack: weich, von großer Struktur.

• **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt: % vol. 13.00 – 14.00

Zucker: g/l 8.00 – 9.00

Säure insgesamt: g/l 5.00 – 6.00

• **SERVIERTEMPERATUR**

16 - 18° C, wobei die Flasche eine Stunde vor dem Servieren entkorkt wird; kann auch in einen Dekanter umgefüllt werden.

• **AUFBEWAHRUNG**

An einem frischen und trockenen Ort vor Licht und Hitze geschützt aufbewahren.

• **WIE ER AUF DER WEINKARTE AUFGEFÜHRT WIRD**

“el RUDEN” Veneto Rosso I.G.T. – Astoria