



Nectarius
Ruländer Weinberg Dolomiten

Grape variety: Ruländer

Rebsorte: Cornaiano, Hügelgebiet Überetsch auf 435 m ü. M., Böden glazialen Ursprungs mit Lehm- und Kiesanteilen. Ideale Südwestlage.

Erziehungssystem: Guyot (Drahtrahmenerziehung).

Ertrag: 95 Doppelzentner pro Hektar

Vinifikation: Frisch entrapptes Lesegut vergärt in 600-Liter-Keramikamphoren. Nach einer dreimonatigen Maischestandzeit, bei der der Most in Kontakt mit den Schalen bleibt, erfolgt eine sanfte Pressung. Anschließend reift der Wein mehrere Monate in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Nach dieser Zeit wird er abgefüllt und vor dem Verkauf in der Flasche weiter verfeinert.

Lese: Mitte September

Sensorische Merkmale:

Farbe: Bernsteinfarben mit kupfernen Reflexen

Duft: Komplex und fruchtig, mit Noten von Himbeere und tropischen Früchten

Geschmack: Vollmundig, strukturiert, leicht tanninhaltig und anhaltend

Empfohlene Speisenbegleitung: Hervorragend zu Fischgerichten wie gedämpften Langustinen und Garnelen; passt auch wunderbar zu Jakobsmuscheln, geschmortem Tintenfisch und allen Pastagerichten mit Fisch.

Serviertemperatur: 10°-12°C