



QUERCIA NTICA

Vino e Visciole Selezione 500 ml

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2007

MISCHUNG (BLEND): 70% Lacrima Superiore, 30% Sauerkirschensaft.

HISTORISCHE HINWEISE UND KURIOSA: Der Herzog Federico da Montefeltro, laut seinem Biographen und Vertrauensbuchhändler Vespasiano da Bisticci, "hat fast keinen Wein getrunken, wenn er nicht de ciriege oder de granate ist". Später galt er als Frauenwein, wegen seiner Düfte, seiner Weichheit und seiner Rundheit eine Hommage an das schöne Geschlecht. Heute gilt er als Meditationswein, in Gesellschaft zu genießen und zu kosten und verlorene Aromen wiederzuentdecken. Es wird Visciolato oder häufiger Sauerkirschwein genannt.

VERARBEITUNG: Um unseren Wein mit Sauerkirschen herzustellen, verwenden wir eine uralte Sorte Wildkirsche (*Prunus cerasus*), aus dunkelroter Farbe mit saurem Geschmack. Die Sauerkirschen werden in den ersten Juliwochen gepflückt und mit Zucker teilweise ganz und teilweise zerkleinert mazeriert; Dadurch wird eine Fermentation ausgelöst, die langsam zum abschließenden Sirup führt, weich und duftend. Dieses Produkt wird für einige Tage dekantiert und anschließend filtriert. So erhalten wir einen Sirup mit sehr hohem Zuckergehalt, der in den Wein (Lacrima) eingearbeitet wird und so eine Wiedergärung auslöst, die die beiden Identitäten (Wein und Sirup) vermischt. Die Fermentation wird bei etwa 14 % Alkoholgehalt angehalten, mit einem zuckerhaltigen Rückstand, der Anmut verspricht.*

RESTZUCKER: 160 gr /l



FARBE

Tiefes Rubinrot mit Reflexen von Amaranth.



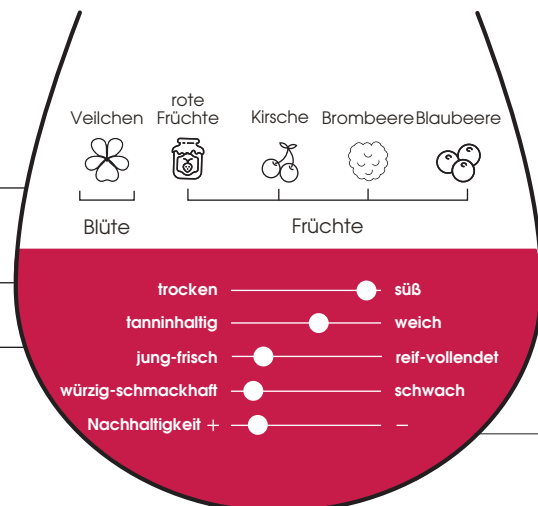
DUFT

Intensiv und komplex, sinnliche Noten von lila und fleischigen Blüten, Anklingen von reifen roten Früchten, fast wie Marmelade



GESCHMACK

Weiche Balance zwischen Würze und Struktur. Bestätigt die blumigen Noten und besonders Kirschen-, Brombeer- und Blaubeermarmelade. Ausgezeichnete Nachhaltigkeit für einen Wein zu trockenem Gebäck, bitterem Kakao und auch zur Meditation.



© 2018 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*enthält sulfite