

Friulano DOC Colli Orientali

Traube Friulano, alte friulanische Rebsorte.

Die Weinherstellung

Die Weinlese erfolgt in der Regel Mitte September. Nach einer sehr sanften Pressung bleibt der Most für eine Nacht ruhen. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Nach zwei Tagen werden 5% der frischen, sonnengetrockneten Beeren aus den besten Trauben in den Tank gegeben, um mit dem Most zu gären. Der Wein reift 5 Monate auf der Hefe. Eine malolaktische Fermentation wird nicht durchgeführt.

Trinkfähigkeit bis 5 Jahre

Farbe strohgelb

Nase

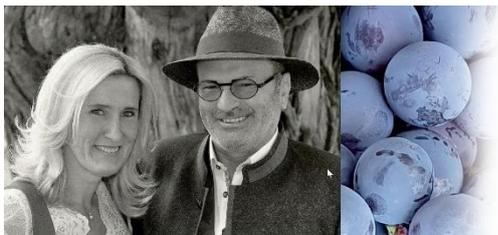
Überreife Früchte und Bittermandel. Weiße Blüten, Kamille und zart mineralische Noten im Hintergrund.

Geschmack

Reichhaltig und ausgewogen, mit einem weichen Hauch von Tannin. Reife Frucht mit lang anhaltenden mineralischen Noten im Nachgeschmack.

Begleitung

Es ist der beliebteste Weißwein in Friaul. Es passt zu typischen Gerichten aus Eiern, Gemüse oder Salami.



Günther Hauer +43 664 3267419

Doris Hauer +43 664 4493569

