



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Énergie de Valerie – Malvasia del Veneto



Der Weintrinker ist immer kritischer und fordernder. So wurde ein Wein entwickelt, der reich an Zucker ist, von einer angenehmen Süffigkeit, dabei aber gleichzeitig kräftig und elegant im Duft und fein im Geschmack ist. Die Malerin D` Amico P. hat diesen Wein so interpretiert: "eine energische, leidenschaftliche Frau ohne falschen Scham....". Ein Vergnügen dies auszuprobieren.

Weinberg – Weintraube: 100% Malvasia aus Candia.

Weinanbaugebiet:

Kleines Landstück an der Grenze der Trebbiano-Reben im Gebiet zwischen Peschiera und Sirmione.

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 90 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung: Handlese der letzten Septembertage bis zur ersten Hälfte vom Oktober. Entrappen und einmaischen mit Schalen und Enzymen für mindestens 3 Tage, sanfte Pressung, Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18°C.

Verfeinerung:

12 Monate in kleinen Fässern aus Eichen- und Akazienholz.

Langlebigkeit: Nach 18 Monaten oder später.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Ein warmes Bernsteinengelb, leuchtend und lebendig, kristallklar und kräftig. Die Nase empfindet ein reiches Bukett, intensiv rein, süß und einladend. Eine reiche Mischung nach aromatischen Kräutern, eingebundenen mit Früchten wie Aprikosen, gelbem Pfirsichfruchtfleisch, Pflaumen.

Gastronomische Verbindungen:

Wein zum Dessert, bestens zu Mürbeteiggebäck, zu getrocknetem und kandiertem Obst und Nüssen. Hervorragend zu Edelpilzkäse und reifem Käse, auch serviert mit Honig und Marmeladen. Oder ganz einfach zum Genießen.

Serviervorschläge: Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichen, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.