

STÈFEN 1624

Cru

Trauben: Marzemino



Stèfen ist der ursprüngliche Name der Familie De Stefani; das geht aus alten Dokumenten aus dem Jahr 1624 hervor, die in Refrontolo, ein UNESCO-Weltkulturerbe, gefunden wurden. Die Trauben dieses Weins wachsen in dem Weinberg "Stèfen 1624" und bei der Weinbereitung greift man auf eine besondere Herstellungstechnik zurück, die das Trocknen der Trauben nach alter Tradition und eine lange Veredelung des Weins in kleinen Eichenfässern vorsieht. Das Ergebnis ist ein trockener Wein, der sich mit den Jahren verbessert.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Refrontolo, Colli di Conegliano DOCG.

TRAUBENSORTE: 100% Marzemino.

ZUR GESCHICHTE: wie aus alten Dokumenten aus dem Jahr 1624 hervorgeht, die in Refrontolo gefunden wurden, ist Stèfen der ursprüngliche Name der Familie De Stefani. Bei der Herstellung dieses Weins werden die alten Weinbereitungstechniken des Marzemino di Refrontolo beachtet. Das heißt, die Trauben werden auf natürliche Weise getrocknet und die Gärung dauert bis zum vollständigen Abbau des Fruchtzuckers an. Das Resultat ist ein trockener Wein ganz besonderer Art, der mit den Jahren immer neue Emotionen bietet.

ANBAUGEBIET: Weinberg "Stèfen 1624" des Weinguts Colvendrame®, in den Hügeln von Refrontolo zwischen Conegliano und Valdobbiadene, ein UNESCO-Weltkulturerbe.

HÖHENLAGE: 200-350 m.

BODENBESCHAFFENHEIT: mittlere Dichte, mit einem guten Anteil an Lehm und Kalk. Präsenz von Tuffstein, der dem Wein seine charakteristischen Merkmale verleiht.

KLIMA: mild, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzung zur Konservierung der Duftnuancen und der Aromen der Trauben.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 5.550 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Cordone speronato Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1987.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende September bis Anfang Oktober, wenn die Trauben eine gewisse Überreife und so ihr volles Aroma erreicht und die Tannine abgebaut haben. Die Trauben werden sorgfältig verlesen und zum Trocknen mit der „appassimento“ Methode gelagert.

WEINBEREITUNG: wenn die Trauben den richtigen Trockengrad erreicht haben, werden nur die besten Trauben abgebeert und Sie werden in 225-Liter-Fässer zur Gärung und Mazeration nach der Methode der „integralen Weinbereitung“ gefüllt. Nach dem Abstechen verbleibt der Wein zur weiteren Gärung und zur Verfeinerung über 24 Monate in kleinen Eichenfässern. Die abschließende Verfeinerung, die etwa weitere 18 Monate in Anspruch nimmt, erfolgt nach der Flaschenabfüllung.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: sehr intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, intensives und umhüllendes Bukett nach reifen Waldfrüchten und Veilchen, voller Geschmack nach Sauerkirschen und reifen Brombeeren.

SERVIERTEMPERATUR: 15-17,5°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Wild, Spießfleisch, reifem Käse oder zwischendurch als Meditationswein.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 50 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 20-25 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 15-15,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

VERFÜGBARE GRÖSSE: 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt; 6 Lt.

750 ml FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 86x316.

GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND HOLZKISTE Kg (Vollgut): 1,65 Kg/Fl, 12,70 Kg/Ka.

750 ml FLASCHEN PRO HOLZKISTE: 6.

HOLZKISTE UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE: 15x5 Kartons, d.h. 75 Kartons pro Palette, d.h. 450 Flaschen.

GRÖSSE DER HOLZKISTE (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 560x340x130.