

SOLÈR

Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Refosco Marzemino

"Solèr" ist ein venezianisches Dialektwort und bedeutet soviel wie Dachboden, Kornkammer. Dort wurden einmal die besten Trauben von den Weinbauern getrocknet. Wir greifen auf diese alte Tradition zurück; d.h. ein Teil der Trauben wird getrocknet, wodurch dem Wein Milde und ein Anklang nach Lakritz verliehen wird.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Rosso prodotto in Italia.

TRAUBENSORTEN: 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenere, 20% Refosco, 20% Marzemino.

ZUR GESCHICHTE: "Solèr" ist ein venezianisches Dialektwort, das Dachboden, Kornkammer bedeutet. Einmal wurden dort die besten Trauben von den Weinbauern getrocknet, denn der "Solèr" war gut belüftet, kaum feucht und sehr sonnig. Der Ausdruck „solèr“ kommt nämlich vom Wort "Sonne", die zum Trocknen der Trauben notwendig ist.

ANBAUGEBIET: die Marzemino-Trauben wachsen auf dem Besitz Colvendrame in Refrontolo, der in den Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene liegt. Die Refosco-, Carmenere-, Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trauben werden auf dem Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave.

BODENBESCHAFFENHEIT: in Refrontolo ist der Boden mittlerer Dichte, mit einem guten Anteil an Lehm und Kalk und mit einem guten Präsenz von Tuffstein, der dem Wein seine Eigenheit verleiht. In Fossalta di Piave gibt es Lehmboden, ursprünglich Schwemmboden.

KLIMA: mildes und luftiges Klima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzungen zur Konservierung der Duftnuancen und der Aromen der Trauben.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1986-2009.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um die organoleptischen Eigenschaften und die Konzentration des Weins zu akzentuieren.

LESE: Ende September bei voller Reife der Trauben, d.h. wenn sie eine besonders intensive Färbung, ein optimales Aroma und sanfte Tannine erreicht haben.

WEINBEREITUNG: der Marzemino und der Refosco werden mit der „appassimento“ Methode getrocknet, während der verbleibende Teil nach der klassischen Art und Weise bei kontrollierter Temperatur in Betontanks verarbeitet wird. Die Trauben werden dann bei kontrollierter Temperatur abgebeert, ausgepresst und in besonderen Weinbereichern zum Gären gebracht. Der Wein verfeinert sich in Barrique-fässern 12 Monate lang, darauf folgt eine 12 Monate dauernde weitere Verfeinerung in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: intensive rubinrote Färbung, fruchtiger Duft nach sehr reifen Früchten, nach in Alkohol eingelegten Pflaumen, nach Veilchen, mit hervorstechenden flüchtigen und würzigen Noten; vollmundiger, beeindruckender, umhüllender, sehr samtiger Geschmack mit komplexen Tertiär-Aromen.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: empfohlen zu gefüllten Nudelgerichten, gegrilltem Fleisch und zu Schinken und Salami.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 13-14% vol. (abhängig vom Jahrgang).

VERFÜGBARE GRÖSSE: 375 ml; 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt; 6 Lt.

750 ml FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 86x302.

GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,65 kg/Fl, 10,50 kg/Ka.

750 ml FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE: 17x6 Kartons d.h. 102 Kartons pro Pal. d.h. 612 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 540x310x100.

