



## CARMENERE

Der Name DS weist auf die Initialen des Familiennamens De Stefani hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert. "Tra Mari e Monti" repräsentiert die wahre Bedeutung dieser Weine, die sorgfältig in Venetien zwischen der Adria und den Dolomiten hergestellt werden, wo das perfekte Mikroklima für das Wachstum der Trauben zu herrschen scheint.

**DS Carmenere** zeigt Noten von Kirsche und Brombeere mit einem Hauch von Minze, Schokolade und Tabak, verfeinert mit würzigen Noten. Es ist ein weicher Wein mit seidigen Tanninen und einem langen Abgang. Er ist ideal zu reichhaltigen und schmackhaften Gerichten wie Rinderragout, Wild, Wildschwein und Ente. Er passt hervorragend zu einer Platte mit gereiftem Käse wie Pecorino, gereiftem Gouda und Blauschimmelkäse sowie zu leckere Wurstwaren. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 16-18°C.

### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Carmenere Veneto IGT.

**TRAUBENSORTER:** 100% Carmenere.

**ANBAUGEBIET:** Piave Tal im Veneto, Italien.

**BODENSCHAFFENHEIT:** bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

**KLIMA:** mild, mit knapper Schauerneigung und sommerlich Temperaturen die das ausgezeichnete Reifen der Trauben fördern.

**DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE:** 4.000-8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

**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, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma der Beeren und die Zartheit der Tannine aufweisen.

**WEINBERGARBEITUNG:** Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben in besondere Behälter mit 25-28°C für 10-15 Tagen, mit häufigen Umpumpen. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und die alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlwannen. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein einige Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

**ALCOHOLGEHALT:** 13-13,5% vol. (es hängt vom Jahrgang ab).

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** zeigt Noten von Kirsche und Brombeere mit einem Hauch von Minze, Schokolade und Tabak, verfeinert mit würzigen Noten. Es ist ein weicher Wein mit seidigen Tanninen und einem langen Abgang.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16-18°C.

**EMPFEHLUNG:** er ist ideal zu reichhaltigen und schmackhaften Gerichten wie Rinderragout, Wild, Wildschwein und Ente. Er passt hervorragend zu einer Platte mit gereiftem Käse wie Pecorino, gereiftem Gouda und Blauschimmelkäse sowie zu leckere Wurstwaren.

**LAGERUNG:** kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 20 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 750 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

**GRÖSSE DES KARTONS** mm (L x B x H): 246x175x305.

