



# SIRCH



## ROSSO CLADRECIS Friuli Colli Orientali DOC



*Ein typischer Bordeaux-Verschnitt, der im österreichischen Friaul bereits 1891 eingeführt wurde. Obwohl der Merlot noch nicht sehr bekannt war, wurde empfohlen, mit ihm zu experimentieren: „Man erkannte, dass es sehr vorteilhaft ist, den Merlot mit dem Cabernet zu mischen, um ein hochwertigeres Produkt zu erhalten, das schneller reift und immer von einheitlicher Beschaffenheit ist. Es besitzt alle wertvollen Eigenschaften eines delikaten Dufts, Aromas, Weichheit und Harmonie im Geschmack“.*

*So wie die Temperaturschwankungen das Mikroklima dieses Dorfes verändern, so bleibt auch der Anteil an Merlot und Pignolo konstant, während die anderen Rebsorten von Jahr zu Jahr variieren: Manchmal ist es der Refosco dal peduncolo rosso, der seit jeher als eine der besten Rebsorten des Friauls gilt, und manchmal der Cabernet, der traditionell in Verschnitten mit Merlot verwendet wird.*

**Rebsorte** Merlot, Pignolo und Cabernet

**Bezeichnung:** Friuli Colli Orientali DOC

**Bodenbeschaffenheit** Überwiegend Mergel- und Sandstein mit eoänem Ursprung

**Anbaumethode** Vorwiegend Guyot- und Pendelbogenerziehung

**Weinlese** Spät, sobald die phenolische Reife erreicht ist

**Weinbereitung** Nach dem Entrappen werden die Trauben in Edelstahltanks gefüllt, um bei kontrollierter Temperatur zu gären. Während dieser Phase wird der Most häufig umgerührt, um Farbe und Aroma aus den Schalen zu extrahieren.

**Verfeinerung** Nach der Gärung wird der Wein in Holzfässer oder Barriques umgefüllt, wo er über einen langen Zeitraum auf seinem Trester verfeinert und bei einer konstanten Temperatur mit häufiger Batonnage aufbewahrt wird. Am Ende dieses Zeitraums wird der Wein umgefüllt und verschnitten und dann in Flaschen abgefüllt, gefolgt von einer weiteren Periode der Verfeinerung in der Flasche.

### Organoleptische Beurteilung

**Farbe:** Intensives Rubinrot.

**Bouquet:** In der Nase finden sich Noten von Heidelbeerkonfitüre, Unterholz, Heilkräutern und eine ausgeprägte Mineralität.

**Geschmack:** Kräftig, aber elegant, wie ein feiner Stoff. Der Merlot sorgt für Struktur und Länge im Mund, während der Pignolo dem Wein Rückgrat und polyphone würzige Töne verleiht.

**Gastronomische Empfehlungen** Ideal zu weißem und rotem Fleisch, gebacken, gegrillt, geschmort, Wild, Käse und Bergsalami. Top zu gefülltem Hackbraten.

**Serviertemperatur** 18° C