



SANRÒC GEWÜRZTRAMINER

Bolognani

Die Graphik auf dem Etikett zeigt die "Bärin der Vigolana", d.h. den eindrucksvollen dunklen Fleck, der auf der verschneiten Nordwand des Berges Vigolana entsteht, der unseren Weinberg überragt. Zudem erinnert sie an ein altes lokales Sprichwort: "solange die Bärin zu sehen ist, Vorsicht mit Frost im Frühling". Sanròc: ein edler Weinberg auf dem südlichen Hügel – im Osten von Trento (in 430 m) in S. Rocco, am Rand des Waldes der "Bindesi", der nach oben durch den exklusiven „Naturalistischen Wanderweg der Adler“ begrenzt wird. Dieser wurde hergestellt und ausgerüstet, um es auch Personen mit verringertem Sehvermögen zu ermöglichen, ohne fremde Hilfe in diese Naturoase einzutauchen. Dieser "Cru" Sanròc ist das Top-Angebot unserer Weißweine. Gepflanzt wird er in Reihen (Guyot) nur aus Weinstöcken des Gewürztraminer, die wir mit Hingabe und Rücksicht auf die Umwelt anbauen. Gegen Mitte September wird er von Hand gelesen, wobei wir die besten Trauben auswählen und sorgfältig zu Wein verarbeiten. Dann bleibt der Wein auf den eigenen Hefen über acht - zehn Monate, um seinen Charakter zu verstärken. Gegen Ende des Sommers wird er in Flaschen abgefüllt und nach acht - zehn Monaten bieten wir ihn zum Verbrauch an. Veredelt mit der Zeit auf Grund seiner hervorragenden Haltbarkeit. Erste Lese: 2004.



Organoleptische Angaben

FARBE: strohgelbe-goldene Farbe.

DUFT: intensiver blumiger Duft mit komplexen Nuancen von Rose und Nelke.

GESCHMACK: würziger, harmonischer, weich aromatischer Geschmack; typisch mit dauerhaftem Nachgeschmack.



Wird bei 9-12 °C Temperatur getrunken.

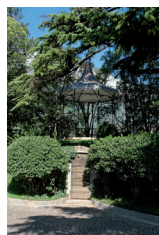


Geeignet für Fischgerichte, im Besonderen Krustentiere oder in kleinen Schlucken für das Vergnügen, einen großartigen Weißwein zu genießen.





BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com