



DOMINIUS



Dominius rot Zweigelt 2007

EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50, 39043 Klausen · Südtirol/Italien

T +39 0472 847 553 – F +39 0472 847521

info@eisacktalerkellerei.it – www.eisacktalerkellerei.it

Zweigelt ist die mittlerweile meistangebaute Rotweinsorte im Eisacktal. Die Trauben, die für Dominius rot verwendet werden, stammen aus den für diese edle Traubensorte geeignetsten Lagen. Der Wein wurde nach der Gärung im Edelstahltank für 12 Monate in Barriques ausgebaut, dann abgefüllt und anschließend einer weiteren Reifung in der Flasche überlassen. Mit der granatroten Farbe, dem fruchtbetonten, an Waldbeeren erinnernden und von einer charmanten Holznote begleitetem Geruch und dem runden, vollen und ausdrucksstarken Geschmack vereint der Wein in eindrucksvoller Weise die Charakteristik der Zweigelt-Traube mit denen der sonnigen Steillagen des Eisacktales.

REBSORTE Zweigelt

ANBAUFORM Drahtrahmen (Guyot)

DURCHSCHNITTSERTRAG 70 dz/ha = 49 hl/ha

ALKOHOL 13% vol

SÄURE 5,3 g/l

ZUCKERFREIER EXTRAKT 24,9 g/l

RESTZUCKER 2,7 g/l

ERSTES ERZEUGUNGSJAHR 2004

JÄHRLICHE DURCHSCHNITTSABFÜLLUNG 3.000 Flaschen

LAGERFÄHIGKEIT 7-9 Jahre

ANBAUGEBIET Klausen, Feldthurns, Brixen

HÖHENLAGEN 600 m

ERNTE Mitte Oktober, Handlese

CHARAKTERISTIK reifer, wuchtiger,

vollmundiger Rotwein

FARBE granatrot

GERUCH leicht holzbetont, nach Waldbeeren

GESCHMACK voll, rund, ausdrucksstark

SERVIERTEMPERATUR 16 – 18 °C

EMPFIEHLT SICH zu Pilzgerichten,

Wild und dunklem Fleisch