



# Tröpfltalhof

*Weininformation:*

## Barleith 2012

---



**Traubensorte:**

20 jährige Cabernet Sauvignon Reben und einige Cabernet Frank Stöcke aus Frankreich.

**Beschreibung:**

Seine Farbe ist intensiv und tief, die Nase ist geprägt von intensiver Kräuterwürze nach Lakritze, Olivenpaste, frischem grünen Pfeffer und Süßholz. Im Mund wirkt er mit seinem dichten Tannin zugleich stoffig und elegant, vielschichtig und mit komplexer Länge.

**Boden:**

Unser Weinberg Barleith liegt auf 300 Meereshöhe, auf einer Leicht nach Südosten geneigten Terrasse über dem Kalterer See. Die Reben stehen auf lehmigem Kalkschotter verlebendigt durch biodynamische Präparate und Kompost.

**Ertrag:**

Der Ertrag liegt im natürlichen Gleichgewicht und ohne Ausdünnung bei ca. 40hl pro Ha

**Vinifizierung:**

Vergoren wird spontan in der Tonamphore. Acht Wochen liegt der Wein auf den Schalen, um schonend und intensiv die reifen Gerbstoffe zu extrahieren. Für ungefähr ein Jahr kommt er ins Eichenholzfass, dann geht es zurück in die Amphore, wo er in Ruhe seine natürliche Stabilität finden kann. Erst kurz vor der Abfüllung gibt es eine kleine Schwefelgabe als Oxidationsschutz.

**Lagerfähigkeit:**

Optimale Trinkreife Ende 2014 bis 2020 gut lagerbar bis 2022

**Empfehlung:**

Zum Höhepunkt eines Festmahles oder als "Meditationswein"

**Bioweinhof tenuta — Ferienwohnungen appartamenti**

Tröpfltalhof — Fam. Dichristin — Garnellenweg 17 — 39052 Kaltern — Südtirol/Italy Tel/Fax 0039/0471/96 41 26 — info@bioweinhof.it — www.bioweinhof.it