

# Birgerosso

## Birgerosso Bio Vegan

### Lese 2017

Rosso Igt Weinberg Dolomiten Bio und Vegan

### WARUM BIRGER?

Das Projekt Birger entsteht aus der Zusammenarbeit mit der norwegischen Illustratorengruppe Birger's Oter Utleie: aus einer ihrer Interpretationen des oberen Gardaseegebietes entstand das Packaging für die BioVegan Weine. Ein visueller Ausdruck, der über den Wein hinausgeht und der die Arbeit, Vitalität, Fröhlichkeit valorisiert, um uns in unserer Tradition zu repräsentieren, aber auch in der Innovation eines modernen Weinbaus, der dem natürlichen Lebensraum Wertschätzung schenkt. Ihre Kunst ist das Zeichen einer mehrhändigen Komposition, die sich in improvisierten Kunstinstallationen und Performances zum Ausdruck bringt, in der die Trinkkultur ein grundlegendes Element des kreativen Wohlbefindens verkörpert.

[www.birgersoterutleie.com](http://www.birgersoterutleie.com)

### IM WEINBERG: EIGENSCHAFTEN DER REBFLÄCHE

**Verwendete Rebsorte:** Merlot und Rebo.

**Erziehungform:** Guyot. Die Weingärten sind biologisch erzogen. Sie liegen in einem für den Weinbau und die oben genannten Rebsorten idealen Anbaugbiet.

### IM WEINKELLER: WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Vinifikation und Ausbau des Weins werden im Sinne des biologischen

Landbaus durchgeführt. Zudem werden keine Produkte tierischen Ursprungs verwendet.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Rubinrot mit guter Intensität.

**Duft:** sehr angenehm, komplex, mit fruchtigen Akzenten nach Waldbeeren und würzigen Kakaonoten, die der Ausbau in Holz hervorgebracht hat.

**Geschmack:** gute Struktur und schöner Körper. Wird aufgrund seiner Rundheit geschätzt, die zum Trinken anregt.

### ANALYSEDATEN

**Alkohol:** 12,05 % Vol.

**Restzucker:** 1,98 g/l

**Gesamtsäure:** 5,71 g/l

**pH:** 3,61

**Enthält Sulfite.**

### SERVIER- EMPFEHLUNGEN

Kann quer durch die Speisenfolge getrunken werden.

### SERVIER- TEMPERATUR

16 – 18° C.

### FORMATE

Bag in Box zu 3 l.

### KONSERVIERUNGS- METHODE

An einem kühlen Ort fern von Wärmequellen aufbewahren. Bereit zur Konsumierung, nicht zur Lagerung geeignet



3 l

12,05% vol