



# GÈRE 2020

## ROSSO TRENINO SUPERIORE DOC



PREISE



*Gère wurde aus den besten Trauben von Weinbergen gekeltert, die für den Anbau von Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon am besten geeignet sind.*

### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf** Das Weinjahr 2020 verlief normal, mit einem durchschnittlichen Winter und einem etwas wärmeren Frühling als gewöhnlich. Aufgrund der wärmeren Temperaturen fand das Knospenschieben etwas früher statt. Die Lesezeit war hingegen durch viel Niederschläge und eine hohe Luftfeuchtigkeit geprägt. Daher waren auch zahlreiche Eingriffe und Kontrollen im Weinberg notwendig, um den günstigsten Zeitpunkt für die Ernte zu finden. Die Arbeit von Gesellschaftern und Fachleuten hat es ermöglicht, gesunde und gut reife Trauben in den Keller zu bringen.

**Herkunftsgebiet** An den Hängen des Monte Brione, Süd-West-Ausrichtung, mit zahlreichen Lichtstunden und einem optimalem Mikroklima dank der Nähe des Sees und der erfrischenden Brise der Ora del Garda, von Varone und Ceniga.

**Verwendete Rebsorte** 50% Cabernet Franc, 25% Merlot und 25% Cabernet Sauvignon.

**Bodenart** lehmig und tonhaltig.

**Erziehungssystem** Guyot.

**Produktion** 70 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Die Weinlese fand am 22. und 30. September statt, wobei die Trauben sorgfältig von Hand ausgewählt wurden.

**Vinifikation** Die Trauben wurden schnell in Kisten zu ca. 200 kg in den Keller transportiert, sofort entrappt und die ganzen Beeren zur alkoholischen Gärung in einen speziellen Edelstahltank gefüllt. Die alkoholische Gärung dauerte je nach Wein etwa 10-14 Tage und fand bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 24 °C mit Mazeration mit den Schalen statt.

**Reifung** Am Ende der malolaktischen Gärung wurde der Wein nach einem ersten Abstich etwa ein Jahr lang gereift: zum Teil in Edelstahltanks und zum Teil in Barriques und Tonneaux aus Eiche. Am 12. Januar 2022, nach 12 Monaten Reifung, wurde der Wein verschnitten.



# GÈRE 2020

## ROSSO TRENINO SUPERIORE DOC

Die Abfüllung erfolgte am 26. Februar 2022 in 2.550 0,75-l-Flaschen. Nach der Abfüllung folgt eine Reifung in der Flasche (24 Monate).

### SENSORIK

**Farbe** Der Wein hat eine prächtige rubinrote Farbe.

**Geruch** Nach einer kurzen Sauerstoffanreicherung bietet er der Nase ein Bouquet von großer Persönlichkeit und Komplexität, das Ergebnis der Mischung von drei verschiedenen Bordeaux-Rebsorten. Die Eigenheiten der drei Rebsorten sind hervorragend integriert und bieten ein breites, anhaltendes und bemerkenswert elegantes Bouquet mit Noten, die von fruchtig (schwarze Kirsche, reife Brombeere) über würzig (schwarzer Pfeffer, Kakao, Lakritze) bis hin zu blumig reichen.

**Geschmack** Am Gaumen vermittelt er sofort ein großes Gefühl von Harmonie und Ausgewogenheit, dank des dichten Geflechts weicher Tannine, und erweist sich dann als besonders rund, samtig und lang und klingt im Abgang mit einer reichen Persistenz von Aromen und Geschmacksnoten aus.

### ANALYSEDATEN

**Alkoholgehalt** 13,87% vol.

**Zucker** 0,4 g/l.

**Gesamttrockenextrakt** 27,5 g/l.

**Gesamtsäure** 4,88 g/l.

**pH-Wert** 3,69.

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Pasta mit Wildschweinragout (Wildschwein).
- Gebratene Ente.
- Wildschweinragout und Polenta.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in großen Gläsern servieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl und vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

### LAGERFÄHIGKEIT

15 Jahre und mehr.

### AUSZEICHNUNGEN

Um alle Auszeichnungen der Cantina di Riva zu sehen, besuchen Sie [www.agririva.it/premi.php](http://www.agririva.it/premi.php) oder scannen Sie den QR-Code oben auf der ersten Seite.

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,34 kg) • 1,5 l (2,79 kg)

**Art** "Bordolese Riva" Flasche (0,75 l) • Bordeaux-Flasche (1,5 l)

**Karton (0,75 l)** 6 Flaschen • Gewicht 8,65 kg

**Kartonmaße (0,75 l)** Länge 32,5 cm • Höhe 17 cm • Breite 24,5 cm

**Palettierung (0,75 l)** 88 Kartons • Gewicht 780 kg • Höhe 145 cm