

MORO DE MARAN

Bezeichnung: I.G.P. (geschützte geografische Angabe) JULISCH VENETIEN

Rebsorte: 100 % Refosco dal Peduncolo Rosso

Reberziehung: Guyot

Bodenart: lehmig

Traubenlese: vierte Septemberwoche

Vinifikation: durch Unterstoßen des „Tresterhutes“, mit Entrappung, sanfter Maischung und langer Mazeration auf der Maische; anschließend sanfte Pressung mit traditioneller hydraulischer Presse.

Beschreibung: von intensiver, eleganter roter Farbe; in der Nase entfaltet er ein fruchtiges Bouquet mit leichten Röst- und Gewürznoten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und insgesamt reichhaltig, charakteristisch für seine Tanninstruktur.

Gastronomische Empfehlung: passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Wild und zu fettreichen Fischarten.

Serviertemperatur: 18–20 °C

Flascheninhalt: 1,5 l

Wein von hoher Qualität aus 100 % Refosco-Trauben. Ein kraftvoller und zugleich ausgewogener Wein, der sich ständig weiterentwickelt. Intensive, granatrote Farbe; in der Nase entfaltet er ein fruchtiges Bouquet mit leichten Röst- und Gewürznoten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und insgesamt reichhaltig, charakteristisch für seine Tanninstruktur. Ein idealer Begleiter für rotes Fleisch und Wildgerichte.