

# TERRETER ROSSO SCURO 2018

Die Schweizer Rebsortenzüchtung Cal 1-28 bildet die Basis für diesen Rotwein. Cal 1-28 ist eine Züchtungsnummer, die Sorte hat also noch keinen «wohlklingenden» Namen. Die Herkunft der Rebsorte ist nicht öffentlich bekannt, unverkennbar sind südländische Einflüsse mit dunklen Farbgenen. Die Reben wachsen gerne und wild, ergeben schöne und stabile Erträge mit kompakten Trauben. Ein schöner, warmer und trockener Herbst kommt ihr entgegen, die Trauben reifen lange nach und bilden die Grundlage für sein vielversprechendes önologisches Potential.

## Traubensorte

Cal 1-28 (neue Schweizer Rebsorte)

## Weincharakter

Im Glas zeigt sich der Rotwein sehr tiefgründig, farbintensiv, mit fast schon dunklem Violett. In der Nase zu Beginn zurückhaltend, beerige Aromen, Cassis und Holunder, aber auch würzige oder pfeffrige Noten. Im Gaumen zeigt sich eine feine, etwas wilde Struktur mit zurückhaltenden Gerbstoffen, ausgeglichen und doch knackig, eine Mischung aus fruchtig-würzigen Eindrücken und einem schönen Säurespiel mit langem Abgang. In gebrauchten Barrique ausgebaut dürfte der Rotwein sein Potential erst nach 1-2 Jahren weiterer Reifung richtig zur Geltung kommen.

## Eignung

Exotische Speisen, Saucen, Fondue

## Weinangaben

Jahrgang	2018
Alkohol	12,2 % Vol.
Einheit	75 cl
Ausbau	9 Monate im Barrique
Servieren bei	18 – 22°C
Lagerung	3 – 5 Jahre
Preis	18.–

