

WYGUET TERRET SG BARRIQUE 2017

Die Schweizer Rebsortenzüchtung Cal 1-22 bildet die Basis für diesen Rotwein. Cal 1-22 ist eine Züchtungsnummer aus dem gleichen Programm wie die 1-28, auch die Sorte hat also noch keinen «wohlklingenden» Namen. Die Rebsorte ist eine Weiterzüchtung des korsischen Nielluccio (Sangiovese) mit dem Ziel, auch nördlich der Alpen eine ähnliches Weinprofil verbunden mit hoher Krankheitsresistenz anbieten zu können. - Die Reben gedeihen mit kleinem Blatt, vielen Ranken und etwas wild, sehr ertragsreich mit kompakten Beeren, die sehr lange ausreifen wollen (spätreife Sorte).

Traubensorte

Cal 1-22 (neue Schweizer Rebsorte)

Weincharakter

Die Sangiovese-Verwandtschaft ist im Wein aufgrund der Farbintensität und dem Gerbstoffgeprägten Geschmacksprofil nachvollziehbar. Im Glas ein leuchtendes (spiegelndes) Violett, tiefdunkles und dichtes Farbenspiel. Im Gaumen schwarze Kirschen und beerige Aromen, Caramel, aber auch etwas dunkle Schokolade; mit ausgeglichener, feiner und finessenreicher Struktur. Reinsortiger ausgebaut im gebrauchten Barrique. Die Sortentypische gerbstoffgeprägte Struktur aus der Traube ist gut mit den Holzeinflüssen des Barrique verbunden und dezent wahrnehmbar. Sehr gutes Lagerpotential.

Eignung

Alltagsgerichte, Käse, Grilladen

Weinangaben

Jahrgang	2017
Alkohol	11,6 % Vol.
Einheit	75 cl
Ausbau	9 Monate im Barrique
Servieren bei	18 – 22°C
Lagerung	3 – 7 Jahre
Preis	18.–

