

## NORINA PEZ

### Cabernet Franc

### DOC Collio Friaul



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Norina Pez</b>
Traubensorten:	Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Reinsortiger Cabernet Franc, ausgebaut im Stahltank. Ätherisch-würzige Nase mit Aromen von Weichseln, Preiselbeeren und roten Pflaumen, dazu Noten von süsser roter Paprika vom Grill, getrockneten Kräutern, Edel-Bitter Schokolade und einem dezent rauchig-speckigen Touch. Am Gaumen reife Beerenfrucht zeigend, wiederum mit feiner Würze, mit spürbarer, aber samtener Tannin Struktur und guter Länge.

#### **Empfehlung**

---

Toller Begleiter zu Fleischgerichten vom Grill oder aus dem Ofen, etwa saftiges «Secreto Iberico» mit Grillgemüse, oder Lammkeule mit Knoblauch und Rosmarin gespickt, oder auch zu Wild.

#### **Produzent**

---

Die Gemeinde Dolengna del Collio, liegt in einem der insgesamt zehn DOC-Weinanbaugebieten des Friauls, im Collio Goriziano, unweit der slowenischen Grenze. Dieses gilt als wichtigstes Weinbaugebiet im Friaul, mit vielen bekannten und renommierten Weingütern. Das noch verhältnismässig junge Weingut von Norina Pez gilt noch als Geheimtipp, wurde es doch erst gegen Ende der 70er Jahre gegründet, als Giuseppe Bernardis und Norina Pez beschlossen, sich ausschließlich der Herstellung und Vermarktung von Wein zu widmen. Heute wird das Unternehmen in dritter Generation durch den Sohn Stefano Bernardis vertreten, der bereits seit einiger Zeit die Leitung des Unternehmens übernommen hat. Mit seinem Team von renommierten Winzern verbindet er Vergangenheit und Zukunft, Tradition und Innovation. Das Hauptaugenmerk liegt dabei im Rebberg. Oberstes Ziel sind gesunde Reben und somit bestes Traubenmaterial. Rebarbeiten werden, wo immer möglich, von Hand ausgeführt, Umwelt und Pflanzen stehen im Vordergrund, auf Insektizide wird verzichtet, um ein optimales Gleichgewicht von Flora und Fauna zu erhalten und schützen. Im Keller und bei der Lagerung setzt man auf moderne Technologie. Temperaturkontrolle, sowie sorgfältige und schonende Handhabung der Trauben, Moste und letztlich der Weine, sind Garant für ausgewogene, aromatische und sortentypische Tropfen, die zu entdecken sich lohnen.

