

NORINA PEZ Cabernet Franc DOC Collio Friaul



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Norina Pez
Traubensorten:	Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°

Reinsortiger Cabernet Franc, ausgebaut imahltank. 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 zu den typischen "Salsicce" mit Polenta, zum Kotelett vom Wollschwein mit Grillgemüse oder zu Lammkeule mit Knoblauch und Rosmarin gespickt und auch zu Wild.

Produzent

Norina Pez liegt im Collio Goriziano, unweit der slowenischen Grenze. Dieses gilt als wichtigstes Weinbaugebiet Friauls. Das junge Weingut gilt noch als Geheimtipp und wurde erst Ende der 70er Jahre von Giuseppe Bernardis und Norina Pez gegründet. Heute wird das Unternehmen durch Sohn Stefano Bernardis vertreten. 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. Die Natur steht im Vordergrund, auf Insektizide wird verzichtet, um ein optimales Gleichgewicht von Flora und Fauna zu erhalten. 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.

