

WEINGUT INNERLEITERHOF
Leiterweg 8 | 39017 Schenna (BZ)
T +39 0473 946000 | F +39 0473 946010
info@innerleiterhof.it | www.innerleiterhof.it



ROANER

ROTWEIN CUVÉE AUS LAGREIN-MERLOT


0,75 l Schraubverschluss | Stelvin Lux+

Herkunft: Die Trauben stammen vom Steilhang am Innerleiterhof in Schenna, der auf einer Seehöhe von 440 bis 500 m liegt. Die Reben sind zwischen 10 und 15 Jahre alt und wurden auf Drahtrahmen erzogen.

Verarbeitung: Sorgfältige Handarbeit beim Winterschnitt, beim Entlauben und bei der Ernte. Nur Trauben von hoher Qualität. Der Ertrag liegt bei 85 dt/ha. Die Gärung erfolgt im Stahltank, bei kontrollierter Temperatur und sanftem Unterstoßen der Maische. Nach dem biologischen Säureabbau lagert der Wein bis zur Abfüllung im Barriquefass mit einem Neuholzanteil von 50 %.


Lagerfähigkeit: Der Roaner Innerleiterhof hat eine Lagerfähigkeit von bis zu 10 Jahren. Voraussetzung dafür ist ein geeigneter Keller.

Serviertemperatur: 16 °C

 dunkles Rubinrot

 12 Monate

 18 °C

 Der Intensive. Ausgezeichnet zu Wildgerichten sowie gereiftem Käse.



WEINGUT INNERLEITERHOF

Auf dem Weingut Innerleiterhof in Schenna zählt Qualität – vom Anbau bis hin zur Verarbeitung der Reben. In sorgfältiger Handarbeit entstehen so sechs edle Tropfen, die Weinkenner überzeugen.



Visit us on Facebook

AZIENDA VINICOLA INNERLEITERHOF
Via Leiter 8 | 39017 Scena (BZ)
T +39 0473 946000 | F +39 0473 946010
info@innerleiterhof.it | www.innerleiterhof.it



ROANER

CUVÉE ROSSO DI LAGREIN-MERLOT


0,75 l Tappo a vite | Stelvin Lux+

Provenienza: dal nostro pendio presso il maso Innerleiter a Scena a 440-500 m s.l.m. Le viti hanno un'età di 10-15 anni e sono coltivate a spalliera.

Lavorazione: lavorazione manuale partendo dalla potatura, fino alle operazioni a verde e alla vendemmia. Solo uve di alta qualità. La resa per ettaro è di 85 quintali. La fermentazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata con soffici follature della vinaccia. Dopo la fermentazione malolattica il vino rimane ad affinare in barrique (legno nuovo 50%).


Invecchiamento: il Roaner Innerleiterhof ha un potenziale di invecchiamento di 10 anni. È di fondamentale importanza che le bottiglie siano conservate in locali adatti.

Temperatura di servizio: 16 °C

 rosso rubino scuro

 12 mesi

 18°C

 Un vino intenso. Ottimo per accompagnare piatti a base di selvaggina e formaggi invecchiati.



AZIENDA VINICOLA INNERLEITERHOF

Nell'Azienda Vinicola Innerleiterhof di Scena conta la qualità – Dalla coltivazione alla lavorazione dell'uva. Grazie a un lavoro artigianale accurato, produciamo sei pregiate etichette che fanno la gioia dei veri cultori del vino.

