

# TAURASI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita /// Rotwein



Die intensive, tiefrote Farbe, das kräftige, vielschichtige Bukett mit Noten nach Lakritz, roten und schwarzen Waldbeeren und delikaten Anklängen von Veilchen sowie der herbe, reichhaltige und komplexe Geschmack mit gut vermengten Tanninen beschreiben einen eleganten, langlebigen Wein.

**SERVIERTEMPERATUR**  
16-18 °C

**LAGERFÄHIGKEIT**  
15 Jahre

**FLASCHEN**  
750 ml

**ERSTER JAHRGANG**  
2004

**BODENBESCHAFFENHEIT**  
Tuff mit gutem Tonanteil

**ANPFLANZUNGSJAHR**  
Verschiedene Jahre zwischen 1968 und 1985

**HÖHENLAGE DER WEINBERGE**  
500-600 m ü. d. M.

**WEINLESE**  
Ende Oktober

**STOCKDICHTE**  
3000 Rebstöcke pro Hektar

**ERZIEHUNGSFORM**  
Einfachguyot

**ERTRAG (Liter/Hektar)**  
ca. 3000

**WEINBEREITUNG**  
Abbeeren, Auspressen, kalte Mazeration vor dem Gärvorgang und eine lange Gärung bei 26 °C mit über 20 Tage lang andauernder Maischegärung mit häufigem Umpumpen und „Délestage“. Nach der alkoholischen Gärung folgt der biologische Säureabbau in traditionellen Eichenholzfässern.

**AUSBAU**  
18 Monate lang in 35-hl-Eichenfässer und Barriques, danach weitere 12 Monate Flaschenlagerung.

**TRAUBENSORTEN**  
100 % Aglianico

**WEINBAUGEBIET**  
Montemarano und Paternopoli