

Custoza "Le Rune"

Dieser Wein wird aus verschiedenen, größtenteils aromatischen Weinsorten hergestellt und ist einzigartig wegen seiner Anziehung, Harmonie und Vielseitigkeit. Sein Duft nach Feldblumen, Golden- und Renetta-Äpfeln ist zart aber sehr angenehm. Wegen seines vollen und eleganten Geschmacks eignet er sich dazu, als junger Wein getrunken zu werden.

BENUTZTE WEINSORTEN

Toskanischer Trebbiano, Garganega, Friaulischer, Fernanda Cortese, Malvasia, Riesling Italic, Cortese und Chardonnay zur Vervollständigung.

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen südöstlich des Moränengürtels des Gardasees und sind durchschnittlich ungefähr 30 Jahre alt. Die hügeligen moränische Böden sind kalk-, kies- und sandhaltig und sind ideal für den Anbau dieser Weißtrauben.

DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

Guyot -Typ mit ungefähr 5.000 Reben pro Hektar und Veroneser Laube (pergoletta veronese) mit 3.500 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Die Weinlese erfolgt in zwei Abschnitten, Ende August und nach Mitte September, je nach Sorte. Die Trauben werden nach vollkommener Reifung aufgelesen, per Hand sorgfältig ausgewählt und in Kisten verpackt.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Gleich nach Ankunft der Trauben in die Kellerei beginnt der Weinherstellungsprozess. Nach Rollenkelterung findet die Aufweichung mit Schichtbildung statt, die beim Entziehen des Aromas und der Sortentypisierung hilft. Der damit gewonnene Most gärt unter Temperaturkontrolle (ungefähr 16°C) und wird dann solange in Stahlbehältern eingelagert bis der Gärungsgeruch ganz verschwunden

ist. Nach einer kurzen Flaschenveredelung ist der Wein bereit, gekostet zu werden.



LE RUNE BEIM ESSEN

Dieser Weißwein passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fisch und Meeresfrüchten im allgemeinen, begleitet aber auch ganze Mahlzeiten, die nicht zu anspruchsvoll sind. Er ist außerdem sehr gut als Aperitif. Er muss frisch serviert werden, bei einer Temperatur von 10-12°C.