



Dolomiti IGT

Endrizzi Gran Masetto 2015

CHF 49.50

statt CHF 58.00

-  75cl
-  15.5%
-  Trentino
-  Teroldego
-  Gambero Rosso: 2
- AN** 8273715

Produzent

Endrizzi zählt zu den ältesten Weingütern im Trentino. Winzer in der fünften Generation, ist die Familie Endrici (im lokalen Dialekt „Endrizzi“) einem Prinzip immer treu geblieben: dem Unternehmergeist. Jeder neuen Generation ist es gelungen, das Weingut Endrizzi immer weiter zu entwickeln. Francesco und Angelo, die Gründer des Weinguts, führten die Rebsorten Cabernet und Merlot im Trentino ein. Heute bilden sie die Grundlage für den Masetto-Ausbau sowie für die Traditionsweine Teroldego und Lagrein. Francescos Nachfolger wurden sein Sohn Romano, der sogar als Präsident der Provinz Trient tätig war, sowie der Enkel Franco, seinerzeit einflussreicher Vorsitzender des trentinischen Weinbaukomitees, des Comitato Vitivinicolo Trentino. Heute wird das Weingut in der vierten und fünften Generation geführt, von Paolo und Christine und von Tochter Lisa Maria und Sohn Daniele.

Mit Erfahrung und neuen Ideen kümmern sie sich um jeden Aspekt des Weinguts: Erneuerung des Produkts, Kommunikation und Marketing, Architektur und umweltbewusster Anbau.

Region

Als Hauptlieferant der damaligen Habsburgermonarchie kann die Region Trentino auf eine lange Weinbautradition blicken. In den wunderschönen Dolomiten gelegen gedeihen hier die verschiedensten Sorten auf rund 10'000 Hektaren, die vornehmlich von Genossenschaften und einigen kleineren und mittleren Produzenten bewirtschaftet werden. Die Hauptsorten der Region sind Teroldego, Marzemino und Nosiola.

Herstellung

Um eine ausgewogene Reife der Trauben zu gewährleisten werden Trauben und Blätter im Sommer mehrmals ausgedünnt. Die Trauben werden bei der Ernte ausgewählt, von Hand gelesen und zum Trocknen in kleine Kisten gelegt. Die Trockenzeit dauert ca. drei Monate, wobei die Trauben 35% ihres Gewichtes verlieren und eine optimale Zuckerkonzentration erreichen. Die teilweise angetrockneten und kalten Trauben werden entstielt und temperaturkontrolliert bei 10° vergoren. Nach ca. 10 Tagen wird mit dem Untertauchen des Tresterhutes und dem Umpumpen begonnen und nach weiteren 30 Tagen wird der Trester vom neuen Wein getrennt, der seine langsame Gärung in kleinen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche und ungarische Akazie fortsetzt. Der Wein reift 20 Monate in Barriques, darauf folgen weitere 6 Monate Flaschengärung.

Degustationsnotiz

Volle rubinrote Farbe, reif und dicht. Eine Explosion fruchtiger Aromen, mit Anklängen an reife dunkle Beeren und ätherischen, im Bukett angenehmen Röstaromen. Mineralische und würzige Noten mit Anklängen von Vanille und Butter. Auch am Gaumen erweist er sich als großer Wein. Der hohe, sehr gut eingebundene Alkoholgehalt unterstreicht die vollen Tannine und lässt ihn voll und harmonisch am Gaumen wirken. Deutlicher und langer Abgang.



Endrizzi Gran Masetto 2015

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Ein idealer Begleiter zu Wild, dunklem Fleisch und reifem Käse.

Spezielles

Masetto stammt aus dem lateinischen „Mansum“, einem Gebäude mit angrenzendem Ackerland, das den römischen Legionären als Prämie verliehen wurde. Seit 1885 ist es der Ort, an dem sich das Endrizzi Weingut befindet und die Identität der Endrici Familie ausdrückt. Die önologische Exzellenz von Endrizzi, die über die Grenzen des Teroldego hinausgeht.