VON SALIS

TrentoDOC

Endrizzi Masetto Privé Riserva 2010

CHF 59.00

statt CHF 82.00

75cl
13%
Chardonnay, Pinot Noir
AN 5713710

Degustationsnotiz
Feine, anhaltende Perlage. Seine leuchtend goldgelbe Farbe resultiert aus der langen Flaschenreifung. Der Duft ist reich, ätherisch und äußerst elegant. Aromen von hellem Tabak und Brotkruste vermischen sich mit Muskatnuss und Aprikosen. Am Gaumen wirkt er sehr reich, weich, korpulent und interessant; langer Abgang mit Anklängen an Lakritz und Rhabarber.

Herstellung
Die perfekt gereiften und gesunden Trauben werden direkt und behutsam in die pneumatische Weinpresse entladen und der entstandene Most wird teils in kleinen Fässern aus französischer Eiche und ungarischer Akazie und teils in Edelstahl gekeltert. Batonnage erfolgt wöchentlich bis Ende Dezember. Die Reifung des Grundweins im Holzfass und in Edelstahl dauert bis Ende Juni. Die Flaschengärung dauert mindestens 84 Monate

Trinkreife
Jahrgang + 18 Jahre

Geniessen zu
Er ist ein trefflicher Begleiter aromatischer und delikater Speisen, passt aber auch hervorragend zu Käse, Federwild und auserlesenen Gerichten.

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. Bislang ausschliesslich als „Familienreserve“ für den privaten Gebrauch reserviert, ist es jetzt an der Zeit, anlässlich des 130-jährigen Jubiläums, diese besondere Cuvée zero dosage mit denen zu teilen, die ihre Einzigartigkeit schätzen.

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 Weinbaukomittees, 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.

Endrizzi Masetto Privé Riserva 2010

Region

Der Spumante TrentoDOC ist italienischer Schaumwein und zählt zu den Besten des Landes. Er zeichnet sich insbesondere durch das einzigartige Terroir aus. Der «Bergschaumwein» wird vorwiegend aus Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben hergestellt, die auf steilen Hängen in 200 bis 800 Metern Höhe vor der atemberaubenden Kulisse der Dolomiten angebaut werden; dieses verfügt über vielfältige geologische und mineralische Eigenschaften, die den Trauben Säure und Mineralität verleihen. Der TrentoDOC ist der erste «Metodo Classico» Italiens und einer der ersten, der seit 1993 die Kennzeichnung DOC erhalten hat. «Metodo Classico» bedeutet, dass die Kohlensäure natürlich mittels Flaschengärung entsteht, wodurch er seine charakteristische feine Perlage erhält. Der Anbau und die Produktion folgen strengen Regeln – ähnlich der Champagne - sowie einer langen Tradition und erfordern deshalb höchste Handwerkskunst. Ein Weingut, das sich über die Jahre einen Namen in der Herstellung von TrentoDOC gemacht hat, ist Endrizzi aus Trentino. Deshalb sind wir besonders stolz, gleich mehrere ihrer Sorten im Sortiment zu haben. Die TrentoDOC Schaumweine von Endrizzi bleiben zwischen zwei und zehn Jahren auf der Hefe. Der Zuckergehalt ist niedrig, damit der charakteristische Geschmack der Trauben bewahrt wird; so präsentieren sich die Weine besonders elegant und einzigartig.