

Weinbeschreibung / Information

Seftiger Versus 2015 - Thunersee AOC - Rindisbacher Weinmanufaktur Bern

-> Deklaration für Weinkarte

Inhalt / Gesamtproduktion	75 cl / 4'200 Fl
Alkohol:	13.5 % Vol
Verschluss:	DIAM - Korken
1/1 Weinbauregion / Kanton:	Thunersee AOC / Bern
Rebsorten:	Cabernet Dorsa, Gamaret
Terroir:	Steile Südhanglage im Räbeli an der Rebzelg in Seftigen, Sandsteinuntergrund
Weinbereitung:	Maischegärung, sortenrein ausgebaut während 11 Monaten in Edelstahl tanks, beide Sorten wurden vor der Abfüllung assembliert
Degustation:	Intensive und dichte schwarzrote Farbe Reife schwarze Beeren- und Gewürzaromen Kräftiger und strukturierter Wein mit schöner Frische und Harmonie, im Gaumen lang anhaltend
Allgemeine Infos:	Die Rebärten in Seftigen wurden 2005 und 2006 auf einer Fläche von 1 ha von der Familie Rindisbacher neu angelegt. An dieser Lage befanden sich nachweis- lich Mitte des 18. Jahrhundert noch Reben. Mit dem <i>Seftiger Versus</i> ist ein neuer Weintypus aus der Produktionsregion Thunersee entstanden: tieffarbig und intensiv in der Nase, vollmundig im Gaumen und nachhaltig im Geschmack. Unsere Trauben aus Seftigen werden in der <i>Rindisbacher Weinmanufaktur</i> in Bern durch Matthias Rindisbacher gekeltert und ausgebaut. Die Flaschen werden mit dem neuen <i>DIAM Korken</i> verschlossen. Dieser techni- sche Korken der neusten Generation schliesst den Korkengeschmack aus, da das Granulat mit einem speziellen Verfahren behandelt wird das den Verursacher des Korkengeschmacks (2,4,6 Trichloranisol) effektiv entfernt.

September 2016 / Matthias Rindisbacher / 079 638 02 27