

SCHWEIZ

OSTSCHWEIZ



NOVI

75 cl

Produzent

VOLG Weinkellereien, Winterthur

Herkunft

Die Trauben stammen aus verschiedenen Reblagen unserer Traubenproduzenten in der Ostschweiz.

Rebsorten

Assemblage aus noblen Rebsorten

Über den Wein

Das Assemblieren verschiedener Traubensorten braucht viel Erfahrung und auch eine gewisse Intuition. Wichtig ist dabei, dass sich die ausgewählten Sorten gegenseitig gut ergänzen und jede Sorte ihr Bestes zum Ausdruck bringt. Die Trauben werden von Hand bei optimaler Reife gelesen und separat vinifiziert. Danach reifen die Weine während 10 Monaten im Holzfass. Anschliessend erfolgt das Assemblieren der verschiedenen Grundweine zur Cuvée Novi.

Charakter

Mittleres Rubinrot. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, Zedernholz, Vanille und dezente Gewürzen. Weicher, fruchtbetonter Auftakt am Gaumen, mittlere Tanninstruktur, harmonisch eingebundene Säure, eleganter, mittelgewichtiger Körper. Der lange Abgang ist geprägt von einer dezente Barrique- Aromatik.

Eignet sich zu

Kalbs- und Rindsbraten mit Risotto, Lammcarré mit Kartoffelgratin, Rehpfeffer mit Spätzli und Rotkraut, Tagliatelle alla Bolognese, Grilladen, Roquefort. Käse.

Serviertemperatur

16 - 18° C

Optimale Trinkreife, Lagerdauer

Jetzt schön zu trinken, mit Potential bis zu 4 Jahre.