

## MAZANE GARDA MARZEMINO 2020



### BEZEICHNUNG

Garda Marzemino DOC

### VERSCHNITT

100 % Marzemino

### BODENSTRUKTUR

Kiesmoräne mit Lehm

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN

20 Jahre

### ANBAUSYSTEM

Gouyot

### KLIMAVERHÄLTNISSE 2020

Der saisonale Klimaverlauf verlief äußerst variabel mit einer abfolge von Störungen und intensiven niederschlägen. Jahrgang gekennzeichnet durch einen einheitlichen Austrieb aller Sorten, mit leichten regenfällen, die gute vitalität der jungen Triebe begünstigten unterstützt auch durch hochgehaltene Höchsttemperaturen von 25 Grad Ende Mai. Auf dem Monte Baldo, unserem Referenzindex, liegt Schnee bereits Ende April aufgelöst. Die Blüte erfolgte Ende Mai. Das Setzen wurde perfekt ausgeführt und garantiert volle und kompakte Trauben mit guten Trauben. Vorzeitige Veraison (20./23. August) erlaubt im richtigen Zeitraum zu ernten, indem Sie durch eine Verpflichtung sammeln Auswahl gut gereifter Trauben mit einem höheren Zuckergehalt als durchschnittliche und ausgezeichnete Frische.

### WEINLESE

Stets rigoros von Hand.

Beim ersten Licht des Morgens, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühler ist, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

### DIE WEINBEREITUNG

Traditionell in rot, ausschließlich aus rostfreiem Stahl.

### DIE VERKOSTUNG

FARBE: Intensives Rubinrot mit klaren, entschiedenen purpurroten Reflexen  
BOUQUET: Wohlriechend nach reifer Frucht mit bemerkenswerter Ausprägung nach roter Frucht, Kirsche und Brombeere. Großzügig vorhandenes Aroma nach frischem, aromatischem Fruchtfleisch.

GESCHMACKSNOTE: Hervorragende, abgerundete Harmonie zeigt sich in der ganzen umhüllenden Weichheit, die durch eine heitere Spur an Frische belebt wird, die für Freude und einen lang anhaltenden Abgang sorgt.

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal mit Aufschnitt und leicht gereiftem Käse. Eintöpfe mit Hülsenfrüchten, Gemüsesuppe, zu knackigem Schweinespeck oder gegrilltem Hähnchen.

### EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI

Caciucco alla Livornese (Fischsuppe).