

DRINKS.

Tenute Gregu Conte Lemár IGT 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50042322
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sardinien
Abfüller	TENUTE GREGU di Raffaele Gregu, Loc. Giuncheddu, 07023 Calangianus, Italie
Marke	Tenute Gregu
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase überwiegen trockene Anklänge von Kirschen, Beeren, Kräutern. Am Gaumen kommen Aromen von Lavendel und ein Hauch Kamille zum Vorschein.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 85% Cannonau (Grenache) und 15% Vermentino
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Grill

Beschreibung

Die Reblagen der Weinkellerei Tenute Gregu erstrecken sich über eine Landfläche von 30 Hektar im Norden Sardinien. Aufgeteilt in zwei grosse Felder mit unterschiedlichen Rahmenbedingungen, nehmen hier die Trauben der Sorten Vermentino und Cannonau die warmen Sonnenstrahlen auf. Die Familie ist schon seit den 1920er Jahren in der Region verankert, wobei der Weinbau stets eine herausragende Rolle gespielt hat. Dennoch definiert sich Tenute Gregu als ein modernes Unternehmen, das von der jüngsten Generation geprägt wird. Der Rosato Conte Lemár ist ein IGT-Wein mit der Bezeichnung «Cannonau di Sardegna». Er wird zu 85% aus Cannonau-Trauben und zu 15% aus Vermentino-Trauben gekeltert. Bei Cannonau handelt es sich um ein regionales Synonym für die Rebsorte Grenache, die vor allem in Frankreich und Spanien grosse Anbauflächen einnimmt. Die Ernte der Trauben findet früh morgens statt. In kleine Kisten gefüllt, werden die Trauben umgehend gekühlt, um eine spontane Gärung zu verhindern. Später werden die Beerenfrüchte auf einem grossen Tisch selektiert, um nur die besten Trauben zu Most umzuwandeln. Die Gärung findet in Stahltanks bei kontinuierlichem Aufrühren der Hefe (Bâtonnage) statt.