

Cormons Refosco dal peduncolo rosso 2008 - DOC Friuli Isonzo (Friaul) - Rotwein

Der Refosco dal peduncolo rosso zeichnet sich durch einen frischen Geschmack und einen guten Körper, der von einer hohen Säure getragen wird aus.



Name:	Refosco dal peduncolo rosso 2008 - DOC Friuli Isonzo (Friaul) - Rotwein
Artikelnummer:	20056
Hersteller:	Cormons
Bezeichnung:	Rotwein
Farbe:	rubinrot, fast schwarz
Herkunft:	Collio, Friaul
Ideale Temperatur:	16° C
Alkoholgehalt:	13,0 %
Flascheninhalt:	750 ml
Verbrauchssteuer:	./.
vorzüglich zu:	Bohnensuppe, gebratene Schweinshaxe, Fasan, etc. Einzel-Artikelpreis -10% (>11 Stück) / -3% (Vorkasse) / -5% (Platin-Kunde) / keine Versandkosten (Warenwert >85 Euro)
So können Sie sparen:	
Sparen durch Großbestellungen:	bitte entnehmen Sie diese Preise den Tabellen

Refosco dal peduncolo rosso 2008 - DOC Friuli Isonzo (Friaul)

Ein Rotwein, der aus Trauben Refosco dal peduncolo rosso aus dem DOC-Anbaugebiet Isonzo gewonnen wird.

Das rigoros von Hand geerntete Traubengut stammt aus Lagen mit sandigen Tonböden auf 22-50 Meter ü.d.M. in der Ebene vor dem Hügelland. Bei einer Stockdichte von 2600 liegt der Ertrag im 10-jährigen

Mehr Informationen unter www.casanapoli.de

Preisänderungen, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

- Datenblatt generiert am 12.02.2017 um 23:57 Uhr -

Durchschnitt bei 10.000 kg pro Hektar. Traditionelle Friauler Erziehungsform, bei der die Rebe seitlich und nach unten gezogen wird (doppelt).

Die Trauben sind groß, bis zwanzig Zentimeter lang, pyramidenförmig, geflügelt, mit spärlichen, mittelgroßen, bereiften Beeren; feine Schale von dunkelblauer Farbe, das Fruchtfleisch ist säuerlich-süß. Das Blatt ist sehr groß, rundlich und dreilappig, die Oberseite ist flaschengrün. Die Trauben für den Refosco dal peduncolo rosso DOC Isonzo werden von der Cantina Produttori Cormòns nach dem Verfahren der Rotweinbereitung auf der Maische vergoren.

Mit dieser Methode können die in den Beerenhäuten enthaltenen Oxidationshemmer wirksam extrahiert und Duft und Geschmack zu vollendeter Geltung gebracht werden. Der Wein kommt in großen, runden Eichenfässern aus drei verschiedenen Holzarten zur Reife.

Direkter Nachkomme des Pucinum, einer der bevorzugten Weine am Tisch der römischen Kaiser, der um Aquileia angebaut wurde und dessen heilende Wirkung von Plinius dem Älteren gerühmt wird.

Eine sehr alte, kräftige Rebsorte, die der verheerenden Reblausplage widerstanden hatte, von der Friaul Ende des 19. Jahrhunderts heimgesucht wurde.

Die Reben des Refosco dal peduncolo rosso haben im DOC-Anbaugebiet Isonzo ein ideales Ambiente gefunden, um ihre sortentypische Eigenart zu bester Geltung zu bringen.

Der Refosco dal peduncolo rosso DOC Isonzo ist von rubinroter, fast schwarzer Farbe, sehr lebhaft, stark tanninhaltig, manchmal von angenehmer Herbheit, die durch den intensiven Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren gemildert wird.

Frisch im Geschmack, von gutem Körper, der von einer hohen Säure getragen wird.

Ein perfekter Begleiter zu den typischen Gerichten der Friauler Küche, wie Musetto mit Brovada, gebratene Schweinshaxe, Jota, Kraut- und Bohnensuppe. Perfekt auch zu Wild, insbesondere zu Fasan, Wildhasenragout, Reh.

Sollte mit sechzehn Grad in einem hochstieligen, großen Glas in der Form einer verblühten Tulpe serviert werden.

Rezept: Känguru à la Johnnie Walker

Auch in Australien kann man die Weine der Cantina Produttori Cormòns genießen und dieses Rezept wurde uns vom berühmten Johnnie Walker Angus Restaurant in Sydney empfohlen: es wird aus Kängurufleisch zubereitet, das auch in Europa immer mehr an Beliebtheit gewinnt. Vier Känguru-Filets zu je ca. 200 Gramm scharf in Öl anbraten, mit Salz und frischem Pfeffer würzen und 5 Minuten bei 225 Grad im Backofen braten. Zuvor die Schale einer großen Zitrone und Ingwer in feine Streifen (Julienne) schneiden und in Rindfleischbrühe kochen. Rund 15 Minuten ziehen lassen, dann die Soße neuerlich zum Kochen bringen, mit ein wenig Zucker und beliebig Salz und Pfeffer würzen; dann auf kleinem Feuer Butter in die Soße einrühren, bis sie glasig wird. Zwischenzeitlich zwei geviertelte Äpfel und beliebig Zucker in Butter glasieren; in einer kleinen Pfanne 16 Nüsse mit drei Gewürznelken und einem Teelöffel Zimt anrösten: Äpfel und Nüsse karamellisieren. Filetstücke längs der Äderung in Scheiben schneiden, mit den glasierten Äpfeln und Nüssen garnieren und mit der Zitronen-Ingwersoße anrichten. Als Beilage gibt es Zitronenreis Myrle und eine Flasche Refosco dal Peduncolo rosso, eine angenehme Überraschung zu diesem süßsauren Gericht von der anderen Seite der Weltkugel.

Mehr Informationen unter www.casanapoli.de

Preisänderungen, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

- Datenblatt generiert am 12.02.2017 um 23:57 Uhr -