

Casale Marchese



Clemens

Rebsorten: Malvasia del Lazio, Chardonnay

Weinberge: Weinberge des Hofguts Casale Marchese.

Reberziehung: Cordone Speronato auf Böden vulkanischen Ursprungs.

Bepflanzungsdichte: 4.000 Rebstöcke pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Rebstock: 2 kg

Weinherstellung: Handlese und Transport der Trauben in gelochten 15 kg-Kisten. Sanfte Pressung und Trennung der verschiedenen Mostfraktionen. Klärung durch natürliche Absetzung und Separation der Trübstoffe. Zusatz von ausgewählten Hefen. Temperaturkontrollierte alkoholische Gärung (etwa eine Woche). Viermonatiger Ausbau auf Feinhefe. Weinsteinstabilisierung durch Kälte im April. Flaschenabfüllung im Mai. Auslieferung im November.

Bouquet: Der Clemens von Casale Marchese präsentiert sich intensiv und langanhaltend, mit blumigen und fruchtigen Noten, besonders von exotischen Früchten wie Ananas und Melone. Bemerkenswert die Konzentration der Aromen, der feine Duft und die klare Nase.

Geschmack: Erst nachhaltige Zitrusnuancen, später entfalten sich Aromen gelber und tropischer Früchte. Harmonisches Zusammenspiel im Mund. Der gefällige Geschmack mit seinen warmen Tönen ist in einen festen Körper eingebunden.

Passt zu: Fischsuppe, weißem Fleisch, Porchetta, gegartem Fisch mit Kartoffeln.

Technische Daten:

Alkohol: 14,28%

Restzucker: 00 g/l

Gesamtsäure: 5,55 g/l

pH: 3,41

Gesamtextrakt: 26,50 g/l

Flaschengröße: 750 ml