



Redentore Merlot

Algemeen

Dé Stefani is een familie-domein met een rijke wijngeschiedenis. De familie komt uit Refrontolo, een klein dorp in de Veneto (Noord-Italië) waar Valeriano De Stefani (de oprichter) sinds het midden van de 19de eeuw wijn maakt in de schaduw van de Alpen en met zicht op de Adriatische zee. 3 generaties later staat Alessandro De Stefani (4de generatie) aan het hoofd van dit bloeiend wijndomein, gesteund door zijn vader Tiziano.

De Redentore-range is een knipoog naar het jaarlijks weerkerend feest in Venetië tijdens het derde weekend van juli 'Festa del Redentore'. Men eert tijdens dit feest het einde van de plaag in 1576 met een immens vuurwerkspektakel. De Redentore-wijnen zijn dan ook jonge, speelse en levendige wijnen met een fijne, moderne complexiteit en diepgang.

Het klimaat is zonnig en terzelfdertijd ook koel. De alluviale ondergrond van hoofdzakelijk klei en de nabijheid van zowel Alpen als Adriatische zee zorgen voor ideale omstandigheden om delicate, elegante wijnen te vervaardigen. De hoge kwaliteit, de moderne stijl en de aantrekkelijke verpakking zorgen voor een leuk concept.

Deze rode wijn bestaat uit 100% merlot. De druiven worden eind september geplukt wanneer de vruchten een mooie rijpheid bereiken maar ook nog beschikken over levendige frisse zuren. Tijdens de vinificatie gaat men de druiven zacht persen met nadien een wilde vergisting in inox-tanks.

Gedurende 12 maanden blijft de wijn dan op zijn fijne lies rijpen in reeds gebruikte houten vaten waardoor hij complexiteit en evenwicht wint.

Het resultaat is een frisse, fruitige wijn met een elegante en complexe toets.

Soort

Rood fris

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Merlot

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2021

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Deze Redentore-wijn heeft voornamelijk aroma's van rood fruit (kersen, ...), sous-bois-impresies, maar tevens zijn zoethout en kruiden nooit ver weg te denken. Toetsen van koffie en chocolade duiken reeds op.

Smaak

Wijn met een fruitige diepgang en structuur maar bovenal nadruk op het frisse en minerale karakter. De rijping op gebruikte vaten zorgt voor extra complexiteit.

Gastronomie

De frisse en minerale toetsen zorgen voor een ideale bijzit voor charcuterie-schotels, maar ook BBQ, ... Tevens rosbief en gevogelte zullen hunkeren naar een combinatie tussen wijn en gerecht. Halfzachte en harde kazen zullen met plezier de uitdaging aangaan om een perfecte match te vinden in deze Italiaanse fruitbom.

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar