



## De Stefani Solèr JEROBOAM (met gratis houten geschenkverpakking)

### 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.

Een natuurlijke aanpak in wijngaarden en kelder (geen toevoeging van bewaarmiddelen of pesticiden, natuurlijke gisten, geen sulfiet in de kelder, ...) zorgen voor volle aromatische en elegante wijnen. Elke fles wordt met de grootste zorg en toewijding geproduceerd bewijs daarvan de talloze erkenningen.

Solèr betekent schuur in het venetiaans dialect. De schuur werd gebruikt om de beste druiven verder te laten drogen, rijpen. Deze wijn wordt gemaakt met 20% Marzemino, 20% Refosco, 20% Cabernet, 20% Carmenère en 20% Merlot-druiven gelegen in de Piave- en Refrontolo-regio. Alluviale ondergrond met voornamelijk klei in Piave en meer klei met tufsteen in Refrontolo zorgt dat de druiven hier graag gedijen. De Marzemino-druiven laat Alessandro verder drogen, de andere druiven volgen de klassieke vinificatie-methode. Na de fermentatie in vaten, rijpt de wijn verder op eiken barriques gedurende 12 maanden met daarna nog 12 maanden flessenrust.

Jeroboam-formaat (3 liter = 4 flessen) met GRATIS houten verpakking, tevens beschikbaar in 75cl- en Magnum-formaat.

### Soort

Rood complex

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

### Druif

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Marzemino, Merlot, Refosco

### Land

Italië

### Regio

Veneto

### Jaargang

2015

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Diep intens kersenrood.

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto: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.



### Geur

In de neus merken we vooral de duidelijke minerale toets, een vleugje kruiden, zwart fruit (bessen, kersen) munt, licht animaal, drop, eucalyptus en vanille.

### Smaak

Vol en elegant is de conclusie. Een lange afdronk benadrukt ook het volle karakter van deze wijn.

### Gastronomie

Voortreffelijk als gezel van rundsvlees, vederwild, ... maar ook complexere pasta's deinzen niet terug voor deze Italiaanse krachtpatser.

### Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

### Alcoholgehalte

14.00 %

### Inhoud

3000.00 ml/stuk

### Sluiting fles

Kurk

### Medailles en onderscheidingen

- 1 Bicchiere Gambero rosso
- 2 sterren Veronelli
- 87/100 Luca Maroni

### Minimaal bewaarpotentieel

12 jaar