1735
WALDTHALER
WEINGUT ▫ TENUTA

ROSSO RAUT ® 2019

Rebsorte: Der Rosso RAUT 2019 zählt zu den seltensten Weinen des Hauses. Seit 1983 wurde diese Komposition nur sechs Mal vinifiziert. Jede Edition entsteht neu, frei komponiert aus bis zu fünf Rebsorten, abhängig vom Charakter des Jahrgangs.

Bezeichnung: Vino Rosso

Beschreibung: **Eine außergewöhnliche und frische Cuvée.**
Er präsentiert sich mit einer beeindruckenden Tiefe und Eleganz. Schokoladetörtchen, Zartbitterschokolade und Dörrpflaume prägen das Bouquet. Am Gaumen zeigt sich eine saftig-frische Säure, die in eine geschmeidige, harmonische Struktur übergeht. Ein Wein, der sinnlich, kraftvoll und zugleich fein balanciert ist.

Vinifikation: Separate Gärführung der einzelnen Sorten. 25 % Maischegärung in offener Tonamphore, 75 % im Stahltank. 40 Tage Maischekontakt, anschließender Säureabbau in Stahltank. Für den Ausbau der RAUT-Linie wird, ohne den Trester abzupressen, ausschließlich das Herzstück verwendet, um besonders schonend seidige und elegante Tannine zu extrahieren. Reifung über 24 Monate in Barrique (100 % neues Holz). Außergewöhnlich lange 48-monatige Flaschenreife, die dem Wein zusätzliche Komplexität und Harmonie verleiht.

Anbaugebiet: 250–270 m, Auer

Boden: Porphyrschutt

Ertrag: 3.500 kg/ha

Speisenbegleitung: Ausgeglichener Meditationswein und idealer Begleiter, der für sich selbst steht und seine ganze Tiefe entfaltet. Hervorragend harmonierend mit medium rare gegrilltem Steak.

Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	0,6 g/l
Serviertemperatur:	16–18 °C
Reifepotenzial:	2026–2035

Bachgasse | Via del Rio 2-4, I-39040 Auer | Ora
www.waldthaler.it | info@waldthaler.it | +39 0471 802322