



ZWEIFEL

1898

PICAIE, C. BERETTA

IGT Veneto
Pasqua Vigneti e Cantine
2013



Das Weinhaus Pasqua ist ein alteingesessenes Familienunternehmen, welches 1925 von vier Brüdern gegründet wurde. Die Linie Cecilia Beretta ist seit ihrer Entstehung Anfang der Achtzigerjahre, für Pasqua eine Experimentierbühne zur Modernisierung ihrer Traditionsgewächse. Mittlerweile haben sich die enormen Investitionen gelohnt. Die Reben haben ein interessantes Alter erreicht und ein merklicher Qualitätssprung hat sich eingestellt. Heute präsentiert Cecilia Beretta eine Linie, die ihresgleichen sucht, neue Dimensionen von aromatischen Finessen und elegantem Geschmack.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Parzellen "San Felice" im Weinbaugebiet Valpolicella. Bodenbeschaffenheit ist Kalk und Kreide.

Traubensorten

40% Corvina, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Vinifikation

Das Traubengut wird wie beim Amarone während mehrerer Wochen angetrocknet und darauf nach Traubensorten getrennt vergärt. Nach der Assemblage folgt ein 6monatiger Ausbau in Barriques.

Degustationsnotizen

Cassis, schwarze Kirschen, Brombeeren, Zedern, schwarze Schokolade

Geniessen zu

Grilladen, Gitzi, Lamm, Ossobucco, Käse

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch