

LAJARA

ORGANIC WINE

NECTAR ROTWEIN - Prime Selection



NECTAR ist ein Rotwein mit gut geprägter Struktur, hergestellt aus selektionierten Montepulciano- und Pinot Noir-Trauben. Die Idee zu diesem Wein entstand im Jahr 2015 aus der gemeinsamen Grundhaltung von zwei Bio-Visionären. Die Einzigartigkeit von NECTAR ergibt sich aus der Kombination ihrer Philosophie und den exklusiven Terroirs Abruzzens und Venetiens. In dieser feinen Mischung ist der Montepulciano hervorstechend und der Pinot Noir, beide werden separat vinifiziert, ergänzt das Ganze.



ART. 728 (0,75L)
ART. 729 (1,5L)

TECHNISCHE DATEN

- **JAHRGANG:** 2017
- **REBSORTEN:** Montepulciano und Pinot Noir
- **VINIFIZIERUNG DER MONTEPULCIANO TRAUBEN:** nach der alkoholischen Gärung, reift der Wein 24 Monate lang in zweitbelegten Barriques.
- **VINIFIZIERUNG DER PINOT NOIR TRAUBEN:** nach der alkoholischen Gärung, reift der Wein 24 Monate lang in Stahltanks.
- **FLASCHENREIFUNG:** zirka 2 Jahre
- **ALKOHOLGEHALT:** 14.5%
- **SERVIERTEMPERATUR:** 18°-19°C
- **JAHRESPRODUKTION:** 1500 Flaschen 0,75 L - 250 Flaschen 1,50 L
- **FORMATE:** 0,75 LT - 1,50 LT
- **REIFUNGSPOTENTIAL:** 15 - 20 Jahre, wenn gut gelagert
- **VERPACKUNG 0,75 L:** Holzkiste für 6 Flaschen
- **VERPACKUNG 1,50 L:** Holzkiste für 1 Magnum Flasche

VINIFIZIERUNG UND VERFEINERUNG

Nach dem Abbeeren erfolgt eine 20-25-tägige Gärung auf den Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 28-30° C. Während dieser Phase wird ein regelmäßiges Umpumpen der Maische gemacht, was die Entstehung von intensiveren Düften und Aromen im Wein fördert. Am Ende der alkoholischen Gärung, wird der Wein durch die sanfte Pressung von den Schalen getrennt und nachträglich in Barriques umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung erfolgt. Diese ist nötig, um die Tannine weicher zu machen.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **FARBE:** Intensives rubinrot mit Granat-Reflexen, er zeichnet sich durch eine dichte Textur aus.
- **BOUQUET:** In der Nase spürt man erlesene und komplexe Düfte mit intensiven Noten von roten und blauen Früchten wie Heidelbeere, Brombeere und Kirsche, sowie von Schokolade und würzigen Aromen wie schwarzen Pfeffer.
- **GESCHMACK:** ein Erlebnis für den Gaumen. Er präsentiert sich nicht nur kräftig, dicht und vollmundig, sondern auch mit weichen und harmonischen Tanninen. Er zeichnet sich durch Noten von reifen Früchten, Brombeere und Kirsche aus. Langer und anhaltender Abgang, mit einem guten Reifungspotential.
- **PASST ZU:** Kräftigen Gerichten wie gegrilltem, rotem Fleisch, Lamm aus dem Ofen, Entenbrust, aber auch zu Wurstwaren, reifem- oder Schimmelkäse. Ausgezeichnet als Meditationswein.