

Dioli

Der Süsse.

In der Nase zeigt er sich mit komplexen Tertiäraromen von getrockneten Feigen, gerösteten Baumüssen und einem Hauch von Holz. Der Gaumen präsentiert sich mit einem vollmundigen und dennoch eleganten Auftakt. Gefolgt von einem wärmenden und süsslichen Finale. Zu Dessert, Käse oder einfach als Abrundung vor dem Cheminée.



i Beschreibung

Der wärmende Likörwein aus Diolinoir und Merlot wurde nach Methoden, wie sie traditionell in Portugal anzutreffen sind, gekeltert. Das heisst, der halb vergorene Traubensaft wird mit Weinbrand aufgespritzt und so haltbar gemacht. Der Wein reift mehrere Jahre in gebrauchten Barriques. Unfiltriert, ohne Sulfitzugabe.



Rebberg

Die Reben werden seit 2016 biologisch bewirtschaftet und wurden zwischen 1997 und 2018 gepflanzt. Die Trauben stammen aus der Lage Eichholz. Die Parzelle liegt etwas geschützt in der wärmsten Ecke der Lage Eichholz.



Anbau

Seit 2016 bewirtschaften wir unsere Rebberge nach den Richtlinien von Bio Suisse. Mit dem Einsatz von Komposttee fördern wir die Mikroorganismen im Boden und verbessern so seine Fruchtbarkeit. Durch Einsaaten von Kräutern, Gräsern und blühenden Pflanzen schaffen wir vielfältige Lebensräume. Diese Massnahmen stärken die Biodiversität und tragen zu einem gesunden, ausgewogenen Ökosystem bei.



Trinktemperatur

15°C



Herkunft

AOC-Graubündenn



Traubensorte

50% Diolinoir
50% Merlot



Ausbau

Die Trauben werden rund zwei Wochen nach der Pinot-Noir-Ernte gelesen und mitsamt Stielgerüst spontan vergoren. Dazu geben wir sie in einen flachen Behälter und zerquetschen sie 2-3 Stunden mit den Füßen. Sobald etwa die Hälfte des Traubenzuckers vergoren ist, stoppen wir die Gärung mit hochprozentigem Weinbrand. Danach ruht unser Dioli einige Jahre in gebrauchten Holzfässern, bis er ohne Sulfitzugabe und Filtration abgefüllt wird

www.weinguteichholz.ch

info@weinguteichholz.ch - +41 79 759 89 73