

DANIELI

1898

CABERNET MARINA DANIELI COLLI ORIENTALI FRIULI DOC

Marina Danieli's Erfahrung im Weinbau und in der Weinbereitung ist auf eine Familientradition über Generationen zurückzuführen. Im Friaul steht der Familienname Danieli unter anderem auch für die Eisenproduktion, die in die ganze Welt hinausgetragen wurde. Die übermässige Liebe zum Land, zur Tradition und zum Wein haben Marina jedoch dazu veranlasst, sich auf den landwirtschaftlichen Bereich zu konzentrieren. Ihre Rebstöcke sind bis zu 50 jähig und liegen an den besten Lagen des Friauls.

Marina ist beim Wein der Technik gegenüber zurückhaltend. Dementsprechend verfolgt Sie die Philosophie, ihre Weine traditionell und möglichst auf natürliche Weise zu keltern, damit sich die Aromatik, der Charakter und die Typizität der Rebe, in den edlen Tropfen widerspiegelt.

Der Eselkopf ist das Markenzeichen von Marina Danieli. Zum einen aus ihrer Liebe zu den Tieren und zur Landwirtschaft, zum andern aber Stand der Eselkopf in der Antike des Friauls als Symbol für Willensstärke, Ehrgeiz und Kraft.



Rebsorten:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
Vinifikation:	Kontrollierte Lagerung in Edelstahltanks und 50% Ausbau während 4 Monaten in französischen Barriques.
Farbe:	Tiefrot mit rubinroten Reflexen.
Bouquet:	Beerigen und würzigen Aromen nach schwarzem Pfeffer, Tabak und leichtem Vanille.
Gaumen:	Weicher, samtiger und strukturreicher Wein mit Gaumenaromen nach schwarzen Kirschen. Leichte, feine Tanninstruktur und lang anhaltender Abgang.
Alkoholgehalt:	13% vol.
Trinktemperatur:	16 - 18°C.
Passt gut zu:	Rind- und Wildgulasch, Braten, Lamm oder gegrilltem Kalbfleisch. Auch passend zu reifem Käse.