

1 T 9 A 0 L 8

CUVÉE 2021

Südtirol · Alto Adige DOC

Die Vision zweier Superior-Weine, rot und weiß, wurde vor vielen Jahren, schlussendlich mit dem Neubau der Kellerei Bozen, geboren. Das Ergebnis ist der TAL 1908 – das Gründungsjahr der Kellerei Gries – der mit viel Geduld und Leidenschaft, einem unaufhörlichen Experimentieren von Weinbauern und Kellermeister, das beste Lesegut zu einem einzigartigen Genuss-Erlebnis zu komponieren. Die Trauben wurden nach sorgfältiger Prüfung von bis zu 50 Jahre alten Rebstöcken in den allerbesten Lagen in Gries und Moritzing ausgewählt. Das oberste Prinzip unseres Önologen Stephan Filippi: optimale Bedingungen in Weinberg und Keller, dazu strenge Selektion.

12 Monate in kleinen Eichenfässern, französischen Barriques, gereift. Dann 15 Monate in Betonfässern ausgebaut, um schließlich in der Flasche die letzte Finesse zu erreichen.

Auge Tiefe Granattöne verlaufen mit purpurnen Reflexen, die Fülle der einzigartigen Komposition bleibt auch für erfahrene Genießer ein undurchdringliches Rätsel.

Nase Eine Symphonie von reifen Früchten, vor allem der Duft von Himbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren, darüber leichte Töne von Pfeffer und Gewürznelken, damit verbunden in der Tiefe Anklänge von Kakao, Graphit und Lakritze. In der Summe zeigt sich die Cuvée elegant wie ein kunstvoller Fächer.

Mund Der TAL 1908 umschmeichelt den Gaumen mit komplexer Harmonie, er ist von höchst angenehmer, weicher Finesse, dabei im Gleichgewicht von mineralischer Frische und angenehmer Säure. Im Abgang erweist er sich von milder Opulenz.

Rebsorten	83 % Lagrein, 12 % Cabernet, 5 % Merlot
Anbaugebiete	Gries, Moritzing
Blüte	Anfang Juni
Ernte	40. Woche (Anfang Oktober)
Lagerung	15 und mehr Jahre
Abfüllung	2.989 Flaschen 0,75 L 99 Flaschen Magnum 1,5 L
Serviertemperatur	16 °C
Ertrag	3.500 l je Hektar
Alkohol	14 % vol*
Restzucker	2,5 gr/l*
Säure	5,4 gr/l*

