



I* Friaul* Verduzzo* Lis Neris* Tal Lùc 2010*

. . .

Wein* Tal Lùc

Jahrgang* 2010

Weingut* Lis Neris

Winzer/in* Alvaro Pecorari

Weintyp* Süßwein

Weinstil* edelsuüß

Land* Italien

Weinregion* Friaul-Venezia Guilia

Appellation* Bregance

Klassifizierung* DOC

Weinberg/Lage* 60 m über dem Meer

Rebsorte/n* Verduzzo 95%, Riesling 5%

Weinrebenerziehung* 25 Jahre alte Reben

Terroir/Geologie* Kalkstein, Kies, Schwemmboden



ies



Anbau*

Ernte*

Ertrag*

Reifung*

Alkoholgehalt* 11 %

Restzucker* 250 g/l

Gesamtsäure* 9/l

Flaschengröße* 325 ml

Flaschentyp*

Flaschenfarbe* transparent

Flaschenverschluß* Naturkorken

Kapselfarbe* gold

Preis* € / vor Ort*

Preis* € / im Web* vinisoave.it

Kaufdatum*

Trinktemperatur* 11°

Fremdbewertung* 94/100 Falstaff

93/100 RobertParker.com

93/100 Vinous by Antonio Galloni

91/100 Wine Spectator

Verkostungsnotiz*

Beschreibung*

Aussehen:

Farbe Weißwein: grüngelb, strohgelb, gelb, golden, braun

Farbe Rotwein: violett, rubinrot, granatrot, dunkelrot, rotbraun

Farbe Rosé: blaß, rosa, lachsrot, orange, kupferrot Farbtiefe: wässrig, blass, mittel, intensiv, dunkel Klarheit: funkelnd, klar, samtig, matt, trüb Viskosität: spritzig, dünn, mittel, dick, ölig

Geruch:

1.Eindruck: schwach, dezent, deutlich, kräftig, aufdringlich 2.Eindruck: schwach, dezent, deutlich, kräftig, aufdringlich Reinheit: neutral, sauber, ansprechend, kräftig, robust Fruchtig, blumig, pflanzlich, würzig, mineralisch

Sekundäraromen: Holz, Milch, Hefe

Tertiäraromen: Erde, Ton/Lehm, Teer, Wolle, Tabak, Leder (rot)

Petrol, Zimt, Nuss, Heu (weiss)

Rauch, Toast, Karamel, Kakao, Walnuss (rauchig)

Geschmack:

Süße (1-40 g/l): herb, trocken, indifferent, angenehm, sehr süß

Tanninlevel: ohne, gering, mittel, deutlich, hoch
Tannintyp: weich, angenehm, herb, adstringierend
Säure: schwach, deutlich, mittel, kräftig, hoch

Alkohol: < 10%, 10-11,5%, 11,5-13%, 13,5-15%, >15% Abgang: Ø, <3s, mittel (4-5s), lang (5-7s), anhaltend (>8 s)

Eindruck*

Charakter: kein, unkompliziert, rund, komplex, intensiv

Körper (T+A): dünn, leicht, mittel, kräftig, schwer

Geschmack (F+S): gering, leicht, angenehm, komplex, intensiv

Bewertung: \star , $\star\star$, $\star\star\star$, $\star\star\star\star$

Weinaromen*

Früchte (Primäraroma)

rote Früchte:

Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche, Pflaume, rote Johannisbeere, schwarze Früchte: schwarze Johannisbeere, Süßkirsche, Brombeere, Blaubeere, dunkle Pflaume grüne Früchte:

Apfel, Birne, Stachelbeere, Quitte, Weintrauben

Zitrusfrüchte:

Zitrone, Orange, Mandarine, Grapefrucht, Limone, Orangenschale, Zitronenschale

Banane, Litschi, Pfirsich, Mango, Melone, Ananas,

Trockenfrucht:

Pflaume, Feige, Rosine, Dattel, Aprikose, Kompott

Kräuter (Primäraroma)

Minze, Lavendel, Rosmarin, Thymian, Gras, Eukalyptus, Bohnenkraut, Wacholder, Paprika **Blumen (Primäraroma)**

Rose, Veilchen, Flieder, Lavendel, Holunderblüte, Jasmin, Kamille

Gewürze (Primäraroma)

Pfeffer, Nelke, Zimt, Vanille, Sternanis, Muskat, Ingwer

Mineralien / Metall (Primäraroma)

Kreide / Kalk, Staub, Bohrmehl, Asphalt naß, Schiefer, Feuerstein, Graphit, Stahl, Blech

Holz (Sekundäraroma)

Vanille, Eiche, Holzkohle, Zigarrenkiste,

Milch (Sekundäraroma)

Milch, Butter, Sahne, Käse, Joghurt

Hefe (Sekundäraroma)

Gebäck, Brioche, Biskuit, Brot

Flaschenreife, rot (Tertiäraroma)

Leder, Wolle, Waldboden, Fell naß, Fleisch, Pilze, Tomatensoße, Tabak, Schokolade, Lakritz, Teer

Flaschenreife, weiß (Tertiäraroma)

Petrol, Zimt, Nuss, Pilz, Toast, Heu, Honig

Rauch, Oxidation (Tertiäraroma)

Rauch, Räucherspeck, Holzkohle, Asche, Toast, Kaffee, Karamel, Malz, Kakao, Marzipan, Haselnuß, Walnuß