

MALBECH



[IGT Trevenezie]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Es hat eine rubinrote Farbe und einen Geschmack von Brombeeren und Unterholz mit einem breiten und trockenen Geschmack. Bei Zimmertemperatur serviert passt er ausgezeichnet zu Aufschnitt und Frischkäse.

Boden:

flach mit tonigem Untergrund

Erziehungssystem:

Sylvoz

Dichte:

3000 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,75 |

Weinbereitung:

Maischung, Überpumpen, Ausbau in Stahl