

MORÈR REBO

DOC TRENTINO REBO



REBSORTE

Rebo (Kreuzung Rigotti 107-3,
Merlot x Teroldego)



ANBAUMETHODE

Biologischer Anbau

BESCHREIBUNG

Aussehen

Intensives Kirschrot mit
rubinroten Reflexen



Geruch

Intensives Bouquet, fein fruchtig
(Himbeere, Brombeere, Kirsche)
und blumig, würzig, leichtes
Röstaroma

Geschmack

Kräftiger Körper, elegant, reich
an Tanninen, würzig und frisch



OPTIMALE ALTERUNG

2 - 15 Jahre



SERVIEREMPFEHLUNG

Gebratenes oder gegrilltes
Fleisch, Wild, gereifter Käse.



HERKUNFT

Weinberg in der Gemeinde
Arco in der Nähe der Ortschaft
Bolognano.



HÖHENLAGE

110 Meter ü.d.M.



BODEN

Lehmig - sandig



PFLANZDICHTHE

Spaliererziehung, 2,2 x 0,80 m



ERTRAG PRO HEKTAR

44 hl/ha



WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand
geerntet und ausgewählt, nach
dem Abbeeren und Pressen
erfolgt die Gärung in Stahltanks
mit einer Maischegärung von ca.
4 Wochen.



AUSBAU

In gebrauchten französischen
Eichenfässern (225 Liter) für
12 Monate, danach folgt der
Verschnitt und eine Ruhezeit von
mindestens 12 Monaten in der
Flasche, bevor der Wein in den
Handel kommt.



ETIKETT

Das Etikett zeigt die
Beschaffenheit der „Busa“,
der Region, in der sich unsere
Weinberge befinden. Wir werden
den Weinberg hervorheben,
von denen die Trauben für
die Produktion dieses Weines
stammen.



Autochthone Rebsorte aus unserer Region, wir sehr zugetan sind.
Ziel ist es, die Robustheit der Sorte zu verringern und in Energie und Persönlichkeit umzuwandeln.