



## "Timeless" IGT Vigneti delle Dolomiti

Loacker  
Italien, Südtirol

CHF 72.00

### Vinifikation

Ausbau nach der "metodo gioven": Reifung für 7 Jahre im Tonneau, Frischhalten mit konstant frischen Weinberghefen der neuen Jahrgänge, Lagerung für 11 Monate im Barrique - Abfüllung des Jahrgang 2011 im April 2019, wenn das nicht "timeless" ist!

### Charakter

Strohgelb mit grünen Nuancen; duftet ausgeprägt frisch und jugendlich mit Noten von reifen Birnen, Blutorange, Rosenblättern, Gewürznelken und Cookies sowie Karamell; auf dem Gaumen reife Frucht, Karamell, Butter, aber auch überraschende würzige und salzige Noten, vermittelt ein sehr cremiges und elegantes Gaumengefühl, spannendes und vielschichtiges Spiel mit viel Würze und feiner Salzigkeit

Vinum Dossier Best of Südtirol, März 2021  
18/20 Punkte | Trinkreife: 2021 - 2026

"Karamell, Milchgebäck und frische Butter in der Nase, in hoher Intensität, Agrumen im Hintergrund. Am Gaumen eigenständig, sehr holzwürzig aber elegant. Hervorragender Schmelz, saftige Säure, sehr animierend. Ein phantastischer Wein."

Limitierte Produktion: 660 x 75cl Flaschen

### Konsumhinweis

Helles Fleisch, Kalb, Geflügel an buttriger Sauce, Fisch, Lachs, Krustentiere wie Hummer, Trüffel-Risotto

Unser spezieller Tipp: Frische Tagliatelle mit Hummer und kräftiger Sauce

### Technische Details

Traubensorten:	85% Chardonnay, 10% Kerner, 3% Sauvignon Blanc, 2% Pinot Grigio
Trinkreife:	2020 - 2029
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein



---

## Bewertungen

2011	Vinum	18/20
2011	Robert Parker	90/100
2011	Falstaff	94/100
2011	Gambero Rosso	2/3

