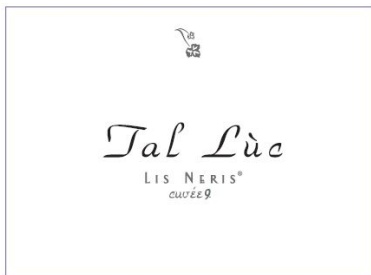
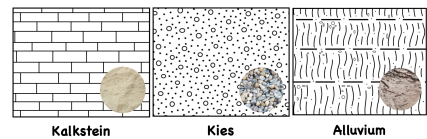


**SW\* I\* Friaul\* Verduzzo\* Lis Neris\* Tal Lùc 2010**



Wein\* Tal Lùc 2010 Cuvee 10  
 Jahrgang\* 2010  
 Weingut\* Lis Neris  
 Winzer/in\* Alvaro Pecorari  
 Weintyp\* Dessertwein  
 Weinstil\* edelsüß  
 Land\* Italien  
 Weinregion\* Friaul-Venezia Giulia  
 Appellation\*  
 Klassifizierung\*  
 Rebsorte/n\* Verduzzo 95%, Riesling 5%  
 Weinberg/Lage\* 60m über dem Meer  
 Weinreben\* 25 Jahre  
 Terroir/Geologie\* Kalkstein, Kies, Schwemmboden



Anbau\* Guyot  
 Ernte\* per Hand  
 Ertrag\*  
 Reifung\* 120-130 Tage Lufttrocknung, dann in 225 l Eichenfässern und 12 Monate Flasche  
 Alkoholgehalt\* 11 %  
 Restzucker\* 250 g/l  
 Gesamtsäure\* g/l  
 Flaschengröße\* 375 ml  
 Flaschentyp\*  
 Flaschenfarbe\*  
 Flaschenverschluß\*  
 Kapselfarbe\*

Preis\* € / vor Ort\*  
 Preis\* 57.- € / im Web\* [vinisoave.it](http://vinisoave.it)  
 Kaufdatum\* 11.04.2020  
 Trinktemperatur\* 11 Grad

Fremdbewertung\*\*\*  
 94/100 Falstaff  
 93/100 RobertParker.com  
 93/100 Vinous by Antonio Galloni  
 91/100 Wine Spectator

## Verkostungsnotiz\*\*\*



### 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
Primäraromen:	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, deutlich, herb, adstringierend
Säure:	schwach, deutlich, mittel, kräftig, hoch
Alkohol:	< 10%, 10-11,5%, 11,5-13%, 13,5-15%, >15%
Abgang:	∅, <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:	★ , ★★ , ★★★ , ★★★★ , ★★★★★

## **Aromen\*\*\***

### 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

#### ex. Früchte:

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, Pilze, Tomatensoße, Tabak, Schokolade, Lakritz, Teer

### Flaschenreife, weiß (Tertiäraroma)

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

### Rauch, Oxidation (Tertiäraroma)

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

**Erzeuger:**

Ende des 19. Jahrhunderts begann die Familie Pecorari ihre weinbauliche Tätigkeit nahe dem alten Dorf SanLorenzo in der Region Isonzo. Die 47 Hektar Weinberge des Guts erstrecken sich auf einem kleinen Hochplateau mit vier besonderen Cru-Lagen: Gris, Picol, Jurosa und Neris. Alvaro Pecorari, ein Mann der nichts dem Zufall überlässt, in bereits in vierter Generation für das Weingut verantwortlich. „Vom Wein reden heißt immer auch vom Leben, von Kulturen, von Personen reden“ lautet einer der Grundsätze von Alvaro. Lis Neris konzentriert sich auf die Erzeugung anspruchsvoller, finessenreicher Weine mit Stil und Charakter. Neben penibler Arbeit in den Weinbergen ist die Nutzung moderner Kellertechnik der Garant für erstklassige Weine. Seit 2004 schafft es Lis Neris jährlich mit verschiedenen Weinen die begehrten „Tre Bicchieri“ des „Gambero Rosso“, dem wichtigsten Weinführer Italiens, zu erringen.

**Gebiet:**

Die Region Friaul (italienisch: Friuli-Venezia Giulia) mit der Hauptstadt Triest liegt im äußersten Nordosten Italiens und grenzt nördlich an Österreich und östlich an Slowenien. Die Region umfasst etwa 18.800 Hektar Rebfläche, unterteilt in mehrere Zonen. Die vom namensgebenden Fluss Isonzo durchquerte Zone umfasst 21 Gemeinden in der Provinz Gorizia (Görz) inklusive der gleichnamigen Hauptstadt und erstreckt sich bis zur slowenischen Grenze.

**Beschreibung:**

Leuchtende goldene Farbe mit Bernstein Reflexen im Glas. Das Bouquet ist unglaublich vielschichtig, intensiv, es duftet nach getrockneten Aprikosen, Pfirsichmarmelade, exotischen Früchten, Litschi, Quitte, Melone und Akazienhonig. Auch am Gaumen zeigt sich die Komplexität der Düfte, die Süße ist zart, wunderbar integrierte Säure bringt die Frische mit, der Wein ist herrlich harmonisch und mündet in sehr langem Finale.

**Empfehlung:**

Gut gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, dazu passen leichte Desserts wie Topfensoufflé mit eingekochten Mango, weisse Mousse au Chocolat, oder klassisch zum Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Stilton, Foie Gras und scharfe exotische Gerichte. Optimale Trinkreife ist jetzt-2030.