



Unsere Strohmatte in Bianzone

*Sforzato* Valtellina D.O.C.G., La Torre

Traubensorte: Nebbiolo 'Chiavennasca'

Trinktemperatur: 18 - 20° C



## STROHWEIN

Wusstest du schon, warum man mich auch Strohwein nennt?

Nur die schönsten Trauben werden für mich ausgelesen und bis ich 120° Oechslewerte erreicht habe, auf Strohmatte im Dachgeschoss oder Scheune ausgedorrt. So erhalte ich ca. 15° % Vol. Dies sind die vorgeschriebenen Standards, die ich brauche, um den berühmten Namen «Sforzato» zu verdienen.

Nach einer langen Mazerationszeit lässt man mich mehrere Jahre in alten Eichenfässern ausreifen, dies verleiht mir eine Vanillenote.

Ich verwandle dein **gegrilltes** oder **gebratenes rotes Fleisch** zu einem Traum. Auch bin ich der Honig zu einem **Teller reifen Käse** und **Bündnerfleisch** und in besinnlichen Momenten dein **Meditationswein**.

Ich rate dir, mich eine Stunde vor dem Servieren zu entkorken, so kann ich dir mein Maximum geben.

Ein edler Genuss!