

Wein zu machen, bedeutet für uns, sich der Erde, dem Weinstock, der Rebe und schließlich dem Wein in der Kellerei zur Verfügung zu stellen. Das bedeutet, all das zu tun, was diese Elemente in den verschiedensten Phasen fordern, und ohne Widerspruch zu gehorchen. Das erlernt man aus der Beobachtung kleinster Besonderheiten, man lässt sich teils auch inspirieren durch Anfangsschwierigkeiten und mutige, anstrengende und zeitraubende Entscheidungen, die aber dann zum richtigen Zeitpunkt zur Lebens-



Philosophie werden können: Kultivieren ist ein Synonym für Biologie und Biodynamik. Die Herstellung von Wein heutzutage bedeutet, die älteste Kultur und Anbautradition anzubinden an die innovativen Technologien der Kellerei, ohne sich auf eine besondere Technik festzulegen, sondern einfach eine besonnene Wahl zu treffen unter den modernsten Techniken, die in der Enologie angewandt werden.



Zahir Rosso Piceno v.q.p.r.d.

Art: Rotwein
Produktionsjahr: 2007
Weinberggröße: 2 Hektar
Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer tonhaltiger Boden
Anbauhöhe über N.N.: 250 m
Anbauart: verstreute Seile
Anbaudichte: 3000 Stöckel/ha
Ertrag/ha: 60.000 kg
Rebsorten: Montepulciano und Sangiovese
Weinzubereitung: in Edelstahlbehältern
Reifung: in Barriquefässern, dann in Flaschen
Alkoholgehalt: 13,5 %

Anmerkung: Wein, hergestellt aus den Rebsorten Montepulciano und Sangiovese, in Barrique-Fässern aus verschiedenen Holzarten gelagert und in Edelstahlbehältern gereift. Farbe: dunkles Rubinrot, intensiv im Geschmack, Duft nach kleinen schwarzen Beeren und milden Gewürzen. Am Gaumen reich und edel, voller Geschmack, feiner Nachgeschmack, elegante Note, ausgeglichen, nachhaltig.



Zahir Offida Passerina v.q.p.r.d.

Art: Weißwein
Produktionsjahr: 2007
Weinberggröße: 0,5 Hektar
Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer tonhaltiger Boden
Anbauhöhe über N.N.: 250 m
Anbauart: spalier
Anbaudichte: 1500 Stöckel/ha
Ertrag/ha: 40.000 kg
Rebsorten: Passerina und Malvasia
Weinzubereitung: in Edelstahlbehältern
Reifung: in Barriquefässern und stahl, dann in flaschen
Alkoholgehalt: 12 %

Anmerkung: Wein, hergestellt aus den Rebsorten Passerina und Malvasia, in Barrique-Fässern aus verschiedenen Holzarten gereift, anschließend in Flaschen abgefüllt. In der Farbe spiegelt sich Sonne und Blumen, im Duft kräftige Fruchtfülle und mediterrane Kräuter. Hat Rückgrat, Harmonie und Nachhaltigkeit.



Quattro Tempora Rosso Piceno Superiore v.q.p.r.d.

Art: Rotwein
Produktionsjahr: 2006
Weinberggröße: 2 Hektar
Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer tonhaltiger Boden
Anbauhöhe über N.N.: 250 m
Anbauart: verstreute Seile
Anbaudichte: 3000 Stöckel/ha
Ertrag/ha: 40.000 kg
Rebsorten: Montepulciano und Sangiovese
Weinzubereitung: in Edelstahlbehältern
Reifung: in Barriquefässern, dann in Flaschen
Alter der Anlage: 25-30 Jahre
Alkoholgehalt: 14,5 %

Anmerkung: Wein, hergestellt aus den Rebsorten Montepulciano und Sangiovese, gereift in neuen Barriquefässern verschiedener Holzarten, anschließend in Flaschen. Intensive Farbe und Duft, im Hintergründ schwarze Beeren und leise mediterrane Töne. Reicher und sich langsam zu einer edlen note entwickelnder Geschmack, unterlegt von eleganten tanninen.

