



**ZWEIFEL**

1898

## **SORAIE, C. BERETTA**



IGT Veneto  
Pasqua Vigneti e Cantine  
2016

Das Weinhaus Pasqua ist ein alteingesessenes Familienunternehmen, welches 1925 von vier Brüdern gegründet wurde. Die Linie Cecilia Beretta ist seit ihrer Entstehung Anfang der Achtzigerjahre, für Pasqua eine Experimentierbühne zur Modernisierung ihrer Traditionsgewächse. Mittlerweile haben sich die enormen Investitionen gelohnt. Die Reben haben ein interessantes Alter erreicht und ein merklicher Qualitätssprung hat sich eingestellt. Heute präsentiert Cecilia Beretta eine Linie, die ihresgleichen sucht, neue Dimensionen von aromatischen Finessen und elegantem Geschmack.

---

### Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Parzellen in der Provinz Verona.

---

### Traubensorten

40% Merlot, 30% Corvina, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Croatina

---

### Vinifikation

Handlese. Ein Teil der Merlot-Trauben wird über 3 Monaten in Holzbehältnissen getrocknet. Die Assemblage reifte in Barriques. Nach dem Umzug auf die Flasche ruhte der Wein nochmals während mindestens 1 Jahr.

---

### Degustationsnotizen

Rubin, in der Nase würzig, duftig und eher verhalten. Im Gaumen weich, saftig, mit gut eingepackten Tanninen, lang.

---

### Geniessen zu

Gebratenes oder gegrilltes Fleisch oder auch solo durch den Abend.

---

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch