



Von der Rebe bis zum Qualitäts-Glühwein

Bei der Auswahl unseres Lieferanten haben wir großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit im Umgang mit Anbau und Produktion gelegt. Dieses gewährleistet die über 85-jährige Tradition unserer Weinkellerei.

*Für unsere Rotweinverarbeitung verwenden wir ausschließlich Trauben der Sorten **Sangiovese** und **Cabernet**, die nach unseren Vorgaben **exklusiv** gemischt werden, um einen harmonischen Geschmack des Grundweines zu erreichen.*

*Zur Herstellung unseres weißen Glühweines kommen nur die Trauben der **Trebbiano-Rebe** zur Verarbeitung.*

Großen Anteil an Geschmack und Farbe hat die Region „Emilia Romagna“ mit seinem tonartigen Boden und einem nicht zu strengen Winter, der ideale Wachstumsbedingungen und eine Produktion guter Qualität garantiert. Die Verarbeitung erfolgt durch mehrtägige Mazeration der roten Schalen, die Gärung unterliegt einer kontrollierten Temperatur, weitere Verfeinerungsprozesse und Filtration werden vorgenommen, um ein hochwertiges Produkt zu erzeugen.

Bei der Aromatisierung verwenden wir nur natürliche Rohstoffe. Der Gewürzsud entsteht durch 20-30-tägige Mazeration der einzelnen Zutaten bei uns im Haus und unterscheidet sich schon deshalb stark von industriell hergestellten Aromen.

Mit der schonenden Verarbeitung und der Verwendung hochwertiger Rohstoffe garantieren wir ein besonderes und bekömmliches Produkt.