



Wein liebt VitaJuwel®

Erlesene Weingüter und professionelle Sommeliers haben Wein mit dem VitaJuwel® energetisiert. Sowohl im Labor als auch mit ihrem feinen Gaumen testeten sie und haben faszinierende Ergebnisse erfahren. Der VitaJuwel® erhält die Fruchtaromen und macht gleichzeitig die Tannine geschmeidig und trinkfertig. Schon die alten Griechen haben ihren Wein mit Amethysten behandelt. Amethyst heißt aus dem Altgriechischen übersetzt der “Unberauschbare”. Schon vor unserer Zeitrechnung erkannten sie die besondere Wirkung der Edelsteine.

Physikalisch ist dieses Phänomen leicht erklärbar, denn im Wein bekommen alle H₂O-Cluster durch die Schwingungen der Edelsteine eine neue harmonische Ordnung. Natürlich kann man aus einem mäßigen Wein nicht das Bukett eines “Jahrhundertweines” zaubern. Aber erlesene Tropfen erfahren mit der Amethyst Phiole von VitaJuwel® eine einzigartige Veredelung.

Diese einzigartige Veredelung kann jeder mit seinem Gaumen erfahren. Vergleichen Sie selbst! Der Qualitätsunterschied hat noch jeden Zweifler überzeugt.



Infinitum

Die Hügellandschaft Mittelitaliens liefert etwa ein Viertel der nationalen Weinproduktion. Die Verbindung aus Terroir, mediterranem Klima und erfahrenen Erzeugern ergibt einige der besten Weine des Landes. Zu den traditionellen Abfüllungen gehören Chianti Classico oder Sangiovese di Romagna. Letzterer ist der Lokalheld der Romagna DOC. Auf dem sandigen Hügel oberhalb der Städte Forlì, Faenza und Cesena liefert die Romagna-Traube leuchtend rubinrote Weine mit Veilchenduft und kräftigen Aromen.

Die DOC Colli d'Imola gehört zu den 1990 entstandenen DOC's, die den Weinen dieser Städte zu einer eigenen Identität verholfen haben. Dazu zählt auch die Azienda Vitivincola Biologica Zuffa. Dieser Familienbetrieb existiert bereits seit 1800 als Weingut. Von Generation zu Generation hat die Familie mit viel Liebe und Leidenschaft das Land auf höchstem biologischem Niveau bestellt. Wein produzieren hat für sie einen ähnlichen Stellenwert in der Kultur eines Landes wie die Poesie, die Malerei oder das Musizieren. Mittlerweile schätzen zahlreiche prominente Bürger Italiens die hohe Qualität ihrer Weinerzeugnisse.

Die 50 ha Weinberge liegen um Imola, Casalfiumanese, Ozzano Emilia und der Ortschaft Dozza. Alle Trauben werden ausschließlich per Hand geerntet und nur die 65 Prozent von der höchsten biologischen Qualität für die Weinproduktion verwendet.

Der Ihrem Weinsatz beiliegende Sangiovese präsentiert sich in einem satten Rubinrot, leicht würzig, mit vollem Fruchtaroma nach Kirschen und roten Früchten. Der körperreiche Geschmack offenbart im Abgang eine angenehme Süße. Die Rebstöcke sind 30 Jahre alt. Die Trauben werden entrappt und leicht angequetscht. Die alkoholische Gärung findet bei einer kontrollierten Temperatur von 25-28 Grad Celsius statt. Der Wein reift zu 80 Prozent im Stahlbeton und zu 20 Prozent in unterirdischen Allier-Steineichenfässern aus dem 17. Jahrhundert.

Der exzellente Wein erfährt mit dem VitaJuwel® eine auffallend geschmackliche Veredelung. Wir wünschen Ihnen sinnliche Momente mit dem VitaJuwel - Infinitum - Set,

VitaJuwel GmbH, Wendelstein