



## Predappio

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Sangiovese aus dem Gourmetparadies

### **Beschreibung:**

Der Wein kommt aus Predappio, dem Sangiovese-Ursprungsort und wurde vom Önologen Stefano Zoli - beraten durch Federico Staderini - ein Jahr in französischen Barriquen ausgebaut.

### **Aromenprofil:**

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Köstliche Aromen nach kleinen Erdbeeren und Kirschen in der offenen, sehr ausdrucksvollen Nase, dahinter etwas Unterholz und eine milde Zimtwürze. Am Gaumen herrlich ausgeglichen, wiederum viel rote Frucht, auch etwas Bittermandel und Milkschokolade, unterstützt von einer passenden Frische; druckvolles Finale mit nicht nachlassender Fruchtaromatik.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Diverse Emilia-Romagna

**Produzent:** Azienda Vitivinicola Condé

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 0716616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Predappio**

Sangiovese Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Veronelli 92/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.