



Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Aus der Wiege des Sangiovese

Beschreibung:

Die Rebsorte Sangiovese stammt, entgegen der weitverbreiteten Annahme, nicht aus der Toskana, sondern hat ihren Ursprung in der Emilia-Romagna. Genauer gesagt in Predappio, wo man stolz auf diese großartige Entdeckung ist. Stefano Zoli, Önologe des Weinguts Condé, keltet daraus den fabelhaften Sangiovese Superiore. Der Riserva verweilt 18 Monate im Barrique, wo er seinen komplexen Sangiovese-Ausdruck sowie eine beeindruckende Energie und Finesse entwickelt.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe. Reife Himbeeren, Sauerkirschen und einige Unterholznoten im balancierten Bouquet, dahinter Milkschokolade und eine Spur Vanille. Am Gaumen samtig und druckvoll, mit Röstaromen nach Karamell und Nougat, die Tannine sind fest und perfekt eingebunden; mineralisches, sehr druckvolles Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	Azienda Vitivinicola Condé
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0716718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.