



Mea Culpa

Vino Rosso d'Italia, Cantine Francesco Minini

Einzigartige, wunderbare und auch provokante Appassimento-Cuvée

Beschreibung:

Dieser grandiose Wein entstand nach einer mutigen Idee von Mario Minini. Jedes Jahr, nachdem die Weinlese abgeschlossen ist, sitzt Mario mit seinem Önologen-Team zusammen um gemeinsam die neuen Jahrgänge zu probieren. Während dieser endlosen Verkostungsrunden wuchs in ihm der Wunsch einen perfekten Wein zu schaffen, ganz nach seinen Vorstellungen.

Aromenprofil:

Tiefdunkles Purpur, im Duft mit verführerischen Schokoladen- und Tabaknoten, kräftiger, warme Frucht von Kirsche, Brombeere und Erdbeere, dazu feinste Vanille- und Mokkanoten. Die lebendige Säure wirkt frisch, die runden Tannine samtig und fein. Viel Struktur mit elegantem Körper und guter Dichte. Zeigt im Nachhall edle Holznoten von Tabak und Vanille aus den Barriques.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine Francesco Minini

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Primitivo, Syrah, Merlot

Artikelnummer: 11919--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mea Culpa

Vino Rosso d'Italia
Cantine Francesco Minini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 94/100, Score 19.00/20
Rebsorte(n):	Primitivo, Syrah, Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.