



Il Nero di Casanova

Sangiovese Toscana IGT, Casanova della Spinetta

Seidig im Kern, fruchtig und präsent in der Nase

Beschreibung:

Sangiovese ist die wohl berühmteste Rebsorte des Chianti. In diesem Wein wurde die Rebsorte neu interpretiert und durch moderne Weinbauverfahren neu interpretiert. Besonders Brombeernoten, tertiäre Aromen wie Leder, Kaffee sowie ein recht packendes Tanningerüst zeichnen diesen Wein aus. Viel Komplexität und Persönlichkeit für einen guten Preis

Degustationsnotiz:

Dunkles, sattes Brombeerrot, feines Zusammenspiel auf unbändiger Frucht, Gewürzen und ledrig-erdigen Aromen, Kaffee, Leder und Lakritze. Komplex und lang im Mund, präsent, imposantes, aber allerfeinstes und geschliffenes Tannin, niedrige Säure, bleibt bis ins Finale lange und anhaltend.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Casanova della Spinetta

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1192521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Nero di Casanova

Sangiovese Toscana IGT
Casanova della Spinetta

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.