



Rosso

di Montepulciano DOC, Salcheto (Bio)

Ein authentischer Rotwein aus biodynamischer Erzeugung

Beschreibung:

Saftiger und intensiver Montepulciano der die toskanische Lebensart für jeden Tag zugänglich macht. Das biologisch und biodynamisch arbeitende Weingut arbeitet energetisch absolut autonom und legt einen hohen Wert auf eine vielseitige Biodiversität im Weinberg. Der Wein besteht zum Hauptteil aus Sangiovese sowie einem kleinen Teil Canaiolo und Merlot. Fruchtbetont und harmonisch, dabei jedoch mit einem präsenten Tanningерüst und frischer Säure.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montalcino

Produzent: Salcheto (Bio)

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Merlot

Artikelnummer: 1208224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso

di Montepulciano DOC
Salcheto (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.00/20
Rebsorte(n):	85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.