



Predappio

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Sangiovese mit Gold-Status

Beschreibung:

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

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0716615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Predappio

Sangiovese Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Ratings:	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
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.