



Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Riserva aus dem Feinschmeckerparadies

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. Francesco Condello, der Besitzer des Weinguts Condé, drückt seinen Stolz auf die Region und die Rebsorte mit einem reinen Wein aus der Sangiovese-Traube aus. Die Riserva verweilt 18 Monate im Barrique, wo sie ihren komplexen Sangiovese-Ausdruck sowie eine beeindruckende Energie und Finesse entwickelt.

Aromenprofil:

Rubinrote Robe mit granatfarbenen Akzenten. Eine fein komponierte Nase nach kleinen, reifen Erdbeeren und Preiselbeeren, ergänzt durch feinstes Karamell und dezente Röstaromen, dahinter auch florale Noten. Sinnlich und enorm charmant der Auftakt, dann immer intensiver werdend; eine fantastische, typische Sangiovese-Frucht, wunderbar abgestimmt mit den reifen Tanninen, perfekt strukturiert; eine tolle Balance zwischen Frucht und Frische; anhaltend im sehr aromatischen und anhaltenden Abgang.

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:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	Azienda Vitivinicola Condé
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0716717

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
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.