



2013 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé, Azienda Vitivinicola

Herrlich balanciert

Beschreibung:

Wer einmal in der norditalienischen Region Emilia-Romagna war, weiss, wie gut man dort essen kann. Ein wahres Paradies für Feinschmecker! Und die Weine stehen dem in nichts nach, ohne dabei die Welt zu kosten. Wie dieser fabelhafte Sangiovese Superiore aus dem noch jungen Weingut von Francesco Condello, dessen Önologe Federico Curtaz früher bei Piemont-Legende Angelo Gaja arbeitete. Der Condé Riserva verweilt 18 Monate in der Barrique, um seinen komplexen Sangiovese-Ausdruck zu entwickeln.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe mit granatroten Nuancen. Ein Sangiovese-typisches Bouquet nach Kirschen und Preiselbeeren, auch würzige Akzente und ein Hauch Caramel ergänzen die Aromatik passend. Weicher Auftakt, abgelöst von einer stimmigen, sehr harmonischen Frucht, nun auch rote Johannisbeeren und Himbeeren, passend mit den dezenten Röstaromen verwoben; eine angenehme Frische im anhaltenden, sehr cremigen Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Emilia-Romagna
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	Condé
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0716713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.