



2017 Calidio

Rosso Molise DOC, Campi Valerio

Ein richtig guter Montepulciano

Beschreibung:

Die kleine bergige Weinbauregion Molise ist noch immer relativ unbekannt und bietet tolle Neuentdeckungen. Mit dem Calidio vinifiziert das Familienweingut Campi Valerio einen sortenreinen Montepulciano mit explosivem Fruchtausdruck, der viele Gerichte der italienische Küche großartig ergänzt.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarben zum Rand hin. Eine bezaubernde Beerenfrucht mit Noten nach Heidelbeeren und Blaubeeren, dazu gesellen sich einige Wildkräuternoten und etwas schwarzer Pfeffer. Sehr aromatisch und ausgeglichen am Gaumen, die Aromen der Nase bestätigen sich grösstenteils, explosiv und mit feinen Gerbstoffen ausgestattet; mittellanges Finale mit einer Prise Cayenne-Pfeffer.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Molise
Produzent:	Campi Valerio
Bewertung(en):	Luca Maroni 90/100, Score 17.5/20
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	1018417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Calidio

Rosso Molise DOC
Campi Valerio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.