



## 2019 Sestile

Morellino di Scansano DOCG, Le Stadère

Purer Fruchtausdruck aus der Maremma

### **Beschreibung:**

Das Ehepaar Olimpia und Alberto Parrini hat sich in der Maremma im Südwesten der Toskana mit Le Stadère einen Traum erfüllt. Zu dem noch jungen Weingut gehören top Reblagen. Reiche Böden und das besondere Mikroklima mit wenig Regen, milden Wintern, warmen Sommern und frischen Meeresbrisen sind ideal für den Morellino – so wird die Sangiovese-Rebe hier genannt.

### **Degustationsnotiz:**

Glänzendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Frisch gepflückte Sauerkirschen, kleine reife Erdbeeren und blumige Noten in der bezaubernden Nase, dahinter auch etwas schwarzer Pfeffer. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer sehr präsenten Fruchtaromatik, vorwiegend rotbeerig geprägt, nun auch Preiselbeerkonfitüre und eine saftige Frische, auf den Punkt vinifiziert; nicht nachlassende Aromatik im Persönlichkeit ausstrahlenden Finale.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Le Stadère
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1118319

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sestile**

Morellino di Scansano DOCG  
Le Stadère

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.