



2016 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Aus der Wiege des Sangiovese

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, wo man stolz auf diese großartige Entdeckung ist. Stefano Zoli, Önologe des Weinguts Condé, keltet daraus den fabelhaften Sangiovese Superiore. Der Riserva verweilt 18 Monate im Barrique, wo er seinen komplexen Sangiovese-Ausdruck sowie eine beeindruckende Energie und Finesse entwickelt.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe. Reife Himbeeren, Sauerkirschen und einige Unterholznoten im balancierten Bouquet, dahinter Milkschokolade und eine Spur Vanille. Am Gaumen samtig und druckvoll, mit Röstaromen nach Karamell und Nougat, die Tannine sind fest und perfekt eingebunden; mineralisches, sehr druckvolles Finale.

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):	Veronelli 93/100, Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0716716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Veronelli 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.