



## 2017 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, keltert 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.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Emilia-Romagna
<b>Subregion:</b>	Diverse Emilia-Romagna
<b>Produzent:</b>	Condé
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0716717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Predappio Riserva**

Sangiovese Superiore Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.