



2011 Sangiovese Predappio

Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Sangiovese aus dem Feinschmecker-Paradies

Beschreibung:

Der Wein kommt aus Predappio, dem Sangiovese-Ursprungsort und wurde vom Önologen Federico Curtaz – er war früher bei Angelo Gaja – ein Jahr in französischen Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Intensive Sangiovese-Nase, die durch ihre reifen Pflaumennoten, Himbeergelee und süßes Caramel überzeugt, auch eine Spur Milkschokolade. Am Gaumen eine schöne Harmonie von rotfruchtigen Aromen, etwas Würze und dezente Röstaromen, sehr harmonisch komponiert und mit herrlich reifen Tanninen unterlegt; über die Mitte hinaus sehr druckvoll und charmant, fein-aromatisch im langen Finale. Ein Sangiovese, wie er sein muss.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Emilia-Romagna

Subregion:

Diverse Emilia-Romagna

Produzent:

Condé

Bewertung(en):

Mundus Vini Gold, Score 17.5/20

Ausbau:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

95% Sangiovese, 5% Merlot

Artikelnummer:

0716611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sangiovese Predappio

Romagna DOC

Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.