

Edizione Cinque Autoctoni barrica MO VdT

Artikelnummer: 21401755

Weintyp: Rot barriqueausgebaut
Traubensorten: Primitivo (Zinfandel), Sangiovese, Malvasia
nera, Montepulciano, Negroamaro



Degustationsnotiz: Optisch zeigt sich dieser Tropfen in einem Granatrot. Sein Bouquet wirkt mit intensiven und anhaltenden Aromen nach Kirschen, Pflaumen, schwarzen Beeren, Tabak und im Abgang mit Toastnoten. Der Geschmack ist vollmundig, weich, reich an Tanninen mit einem lang anhaltenden Abgang mit würzigen Tabak- und Schokoladennoten. Dieser körperreiche Wein bleibt nach seinem furiosen Finale noch lange in Erinnerung.

Lage und Vinifikation: Dieser phantastische Rotwein wurde aus fünf verschiedenen autochthonen Rebsorten gemacht. Was ein Experiment hätte sein sollen, wurde zu einem der besten Rotweine Italiens. Nach der Gärung reifte dieser Wein für 13 Monate in Barrique-Fässern und anschließend wurden dann im Jahre 2006 ca. 24.000 Flaschen abgefüllt.

Passt zu: Dieser Wein passt wunderbar zu rotem Fleisch, Wild und rezenten Käsesorten. Er eignet sich auch hervorragend als Meditationswein.

75cl, 2009

CHF 29.00