



Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT, Società Agricola Viandante, Skywalker Vineyards

George Lucas' Himmelsstürmer aus Umbrien

Beschreibung:

Das Boutiqueweingut Viandante besitzt in Umbrien, dem grünen Herzen Italiens, terrassenförmig angelegte Rebberge, in denen es heimische und internationale Rebsorten nach biologischen Grundsätzen pflegt. Der Keller ist auf dem neuesten Stand der Technik. Sein erster Wein, nach dem Weingut benannt, ist ein beeindruckender Blend aus Cabernet Sauvignon und einem kleinen Anteil Merlot.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Ein komplexes, sehr lebhaftes Bouquet nach Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren, aber auch Crémant-Schokolade und etwas Zigarrenkiste, dahinter ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen unverkennbar würzig und kraftvoll, die dunkelbeerige Aromatik dominiert, ergänzt durch feinkörnig Tannine, die die Frucht gekonnt umhüllen, nach und nach auch deutliche Röstaromen zeigend, sehr stoffig; muskulös im beeindruckend langen Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Produzent: Società Agricola Viandante

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Artikelnummer: 1183918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT
Società Agricola Viandante

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.