



Pristinum di Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT, Società Agricola Viandante, Skywalker Vineyards

Rotes Highlight aus Umbrien

Beschreibung:

Pristinum (lateinisch für "ursprünglich, alt, antik") ist eine Hommage von Viandante an die tausendjährige Geschichte des Weinbaus in Mittelitalien. Der Wein basiert auf einheimischen Rebsorten, die seit Jahrhunderten angebaut werden - Ciliegiolo, Pugnitello, Sanforte und Foglia Tonda - und wendet die neuesten Weinbau- und Weinherstellungsphilosophien an. Die Rebsorten werden je nach Erntejahr in unterschiedlichen Anteilen gemischt, um einen Wein von grosser Finesse zu erzeugen.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, zum Rand hin etwas aufhellend. Eine zauberhafte und sehr geschmacksintensive Nase nach roten Kirschen, Blaubeeren, aber auch Vanille und Schokoladebrownies, schliesslich auch ein Hauch Pfeffer. Weicher, sehr samtiger Auftakt, abgelöst von einer charakteristischen und sehr intensiven Frucht, nun auch Brombeeren und schwarzer Holunder, daneben Mocca und etwas Gewürznelke, sehr dicht gewoben und stoffig; die mit der Frucht fein verschmolzenen Gerbstoffe führen in einen aufregenden, lang anhaltenden Abgang.

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: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 85% Ciliegiolo, Canaiolo

Artikelnummer: 1184919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pristinum di Viandante del Cielo

Rosso Umbria IGT
Società Agricola Viandante

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Ciliegiolo, Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 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.