



Rigoccioli

Rosso Carmignano DOCG, Tenuta Ceri

Ein unbekannter Klassiker trumpft auf

Beschreibung:

Carmignano ist bei aller Tradition eine wenig beachtete Region in der faszinierenden Weinlandschaft der Toskana. Die Nachbarn sind berühmt, die Produktion ist klein, viel wird vor Ort getrunken. Das wurmt Winzer Eduardo Ceri. Ursprünglich wurden die Trauben des Weinguts verkauft, aber Edoardo erkannte das Potenzial und überzeugte seinen Vater, eigene Weine zu produzieren. Seitdem geht es bergauf, Edoardo brennt für sein Ziel, Carmignano neben Chianti und Brunello zu etablieren.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine luxuriöse, facettenreiche Nase mit Anklängen nach roten Johannisbeeren, Brombeeren, aber auch Lavendel und einigen exotischen Gewürzen, schliesslich etwas Mocca. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer beeindruckenden Frucht nach Sangiovese und Cabernet Sauvignon, unterlegt von einer passenden Würze und einigen balsamischen Akzenten, die Tannine sind reif, süss und perfekt eingebunden; eine glasklare Frucht führt ins anhaltende, ausgesprochen dynamische Finale.

Passt zu:

Erleben Sie aromatische Harmonie mit gegrilltem Rinderfilet, geschmortem Lammkarree, gebratener Polenta mit Pilzen, dem toskanischen Bistecca alla Fiorentina, herzhafter Ribollita und zarter Schweineschulter.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Carmignano

Produzent: Tenuta Ceri

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1395722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rigoccioli

Rosso Carmignano DOCG
Tenuta Ceri

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.