



L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOCG Riserva, Tenuta Ceri

Ein heisser Kandidat in einer Brunello-Blindprobe

Beschreibung:

Diese Riserva ist der ganze Stolz des Weinguts Tenuta Ceri, ein fast reiner Sangiovese von alten Rebstöcken, den es nur in den allerbesten Jahren gibt. L'Arrendevole ist ein echter Vorzeigewein und ein Beispiel, was für grandiose Qualitäten mittlerweile aus Carmignano, einer noch wenig beachteten, aber umso faszinierenderen Weinlandschaft der Toskana kommen. Der junge Winzer Edoardo Ceri brennt für sein Ziel, Carmignano neben Chianti und Brunello zu etablieren.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Sehr noble Noten nach Himbeeren und Walderdbeeren, würzigen Aromen, Crémantschokolade und Korinthen. Sanfter Auftakt, der sich nach und nach aufbaut, eine seidige Gaumenaromatik mit opulenten Waldfrüchten und süssen Gewürzen, unterlegt von einer passenden Frische, fantastisch balanciert und umhüllt von Tanninen, die reif und geschmeidig sind; zarte mineralische Noten im ausgesprochen langen Abgang.

Passt zu:

Perfekte Begleiter zu diesem Wein sind gereifter Parmesan mit Honig, grillierte Lammkoteletts, gebratene Auberginen mit Tomaten und Basilikum, Saltimbocca alla romana, Pecorino mit Feigenkonfitüre und Pici mit Wildschwein-Ragù.

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

Subregion: Carmignano

Produzent: Tenuta Ceri

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

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

Artikelnummer: 1395920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOCG Riserva
Tenuta Ceri

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Doctor Wine 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.