



2013 Sangiovese Predappio

Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Sangiovese mit Gold-Status

Beschreibung:

Der Wein kommt aus Predappio, dem Sangiovese-Ursprungsort und wurde vom Önologen Federico Curtaz – er war früher bei Angelo Gaja – ein Jahr in französischen Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe. Ein feines, reifes Sangiovese-Bouquet, das an Kirschenkompott und rote Pflaumen erinnert, dahinter auch etwas Zwetschgenlikör und eine angenehme Zimtnote, schliesslich ein Hauch Wildleder. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten, recht vielschichtigen Frucht; nun auch Preiselbeeren und angenehme Röstaromen, viel Druck zeigend, von dichter Textur; einige Caramelnoten und etwas Mokka runden die Aromatik passend ab; mittellanges Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Emilia-Romagna
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	Condé
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0716613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sangiovese Predappio

Romagna DOC

Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.