



2016 Sannazzaro

Rosso Molise DOC, Campi Valerio

Ein echter Geheimitipp

Beschreibung:

Die bergige Weinbauregion Molise im Süden Italiens ist noch immer relativ unbekannt – dabei gibt es hier hervorragende Weine mit exzellentem Genuss-Preis-Verhältnis. Der im Barrique verfeinerte Sannazzaro aus 100% Montepulciano ist ein perfekt ausbalancierter Rotwein mit viel rot- und schwarzbeiger Frucht sowie feinen Aromen von Gewürzen und Vanille.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Viel Charme und Intensität zeigt das rot- und schwarzbeiger geprägte Bouquet, Heidelbeeren und rote Kirschen, auch eine sanfte Rauchnote, etwas Unterholz, schliesslich Kakaonoten und Lavendel. Feinfruchtig am Gaumen: Himbeeren und rote Johannisbeeren, von saftiger Frische, sehr ausdrucksvoll und intensiv; die Gerbstoffe sind fein und perfekt integriert, anhaltendes, Rebsortentypisches Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Molise
Produzent:	Campi Valerio
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Ausbau:	6 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	1018516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sannazzaro

Rosso Molise DOC
Campi Valerio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.