



## 2015 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé, Azienda Vitivinicola

Sangiovese-Riserva aus dem Gourmetparadies

### Beschreibung:

Wer einmal in der norditalienischen Region Emilia-Romagna war, weiss, wie gut man dort essen kann. Ein wahres Paradies für Feinschmecker! Und die Weine stehen dem in nichts nach, ohne dabei die Welt zu kosten. Wie dieser fabelhafte Sangiovese Superiore aus dem noch jungen Weingut von Francesco Condello, dessen Önologe Federico Curtaz früher bei Piemont-Legende Angelo Gaja arbeitete. Der Condé Riserva verweilt 18 Monate in der Barrique, um seinen komplexen Sangiovese-Ausdruck zu entwickeln.

### Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe, granatrote Reflexe. Viel elegante Kirschfrucht, Himbeergelee und Nougat in der ausdrucksstarken Nase, dahinter Vanille und Milkschokolade. Am Gaumen von auffallender Konzentration und Samtigkeit, wiederum rotbeerig geprägt, ergänzt durch passende Röstaromen, fein texturiert und immer wieder neue Aromen offenbarend; straffer, langanhaltender Finish.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Emilia-Romagna
<b>Subregion:</b>	Diverse Emilia-Romagna
<b>Produzent:</b>	Condé
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Antonio Galloni 93+/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0716715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Predappio Riserva**

Sangiovese Superiore Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé  
Azienda Vitivinicola Condé

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Antonio Galloni 93+/100  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.