



2015 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé, Azienda Vitivinicola

Sangiovese-Riserva aus dem Gourmetparadies

Beschreibung:

Die Rebsorte Sangiovese stammt, entgegen der weitverbreiteten Annahme, nicht aus der Toskana, sondern hat ihren Ursprung in der Emilia-Romagna. Genauer gesagt in Predappio, wo man stolz auf diese grossartige Entdeckung ist. Stefano Zoli, Önologe des Weinguts Condé, keltert daraus den fabelhaften Sangiovese Superiore. Der Riserva verweilt 18 Monate im Barrique, wo er seinen komplexen Sangiovese-Ausdruck sowie eine beeindruckende Energie und Finesse entwickelt.

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.

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