



## 2015 Predappio

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Sangiovese mit Gold-Status

### Beschreibung:

Der Wein kommt aus Predappio, dem Sangiovese-Ursprungsort und wurde vom Önologen Stefano Zoli – beraten durch Federico Staderini – ein Jahr in französischen Barriquen ausgebaut.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Köstliche Aromen nach kleinen Erdbeeren und Kirschen in der offenen, sehr ausdrucksvollen Nase, dahinter etwas Unterholz und eine milde Zimtwürze. Am Gaumen herrlich ausgeglichen, wiederum viel rote Frucht, auch etwas Bittermandel und Milkschokolade, unterstützt von einer passenden Frische; druckvolles Finale mit nicht nachlassender Fruchtaromatik.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Emilia-Romagna
<b>Subregion:</b>	Diverse Emilia-Romagna
<b>Produzent:</b>	Condé
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0716615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Predappio**

Sangiovese Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 92+/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.