



2017 Sannazzaro

Rosso Molise DOC, Campi Valerio

Facettenreicher Montepulciano aus Molise

Degustationsnotiz:

Rubinrot von mittlerer Intensität. Ein Korb voller roter und blauer Waldbeeren im bezaubernden Bouquet, auch eine Spur Zimt, Caramel und Milkschokolade; elegant und ausdrucksvoll gleichermassen der sehr beerige Gaumen, mit einer passenden Säure unterlegt; die Gerbstoffe sind reif und perfekt eingebunden, mit jedem Schluck präsentiert sich ein angenehmer Schmelz; anhaltend fruchtig im kirschbetonten Finish.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Molise
Produzent:	Campi Valerio
Bewertung(en):	Luca Maroni 92/100, Score 17.5/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	1018517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sannazzaro

Rosso Molise DOC
Campi Valerio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.