



## 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.

### Servierempfehlung:

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

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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sannazzaro**

Rosso Molise DOC  
Campi Valerio

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