



## 2016 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Aus der Wiege des Sangiovese

### 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. Reife Himbeeren, Sauerkirschen und einige Unterholznoten im balancierten Bouquet, dahinter Milkschokolade und eine Spur Vanille. Am Gaumen samtig und druckvoll, mit Röstaromen nach Caramel und Nougat, die Tannine sind fest und perfekt eingebunden; mineralisches, sehr druckvolles Finale.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### 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):

Veronelli 93/100, Score 18.5/20

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2028

### Rebsorte(n):

100% Sangiovese

### Artikelnummer:

0716716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Predappio Riserva**

Sangiovese Superiore Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Veronelli 93/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.