2021 Classi Appassimento

Rosso Passito Terre di Chieti IGT, Cantine del Borgo Reale

Samtig und würzig: Appassimento aus den Abruzzen

Beschreibung:
Der Classi stammt aus dem Gebiet Terre di Chieti, einer Unterappellation der mittelitalienischen Region Abruzzen. Die Rebberge sind rund um den Provinzhauptort Chieti angesiedelt. Für diesen Appassimento werden die Sangiovese- und Merlot-Trauben am Rebstock angetrocknet. Das Traubengut des Montepulcianos wird früh gelesen und trocknet nach der Ernte während rund 50 Tagen in kleinen Kisten. In der Kombination mit dem Ausbau in Eichenholzfässern ergibt sich eine samtig reife Frucht und eine aromatische Konzentration, die allen Freude bereitet.
Degustationsnotiz:
Purpurfarben bis zum Rand. Ein sehr kraftvolles Bouquet, das von Brombeeren, schwarzen Kirschen und einer Spur Marzipan geprägt ist, dahinter dunkle Schokolade und eine feine Würze. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten und druckvollen beerigen Aromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich, ergänzt durch eine herrliche Frische; eine schöne Reife zeigend, im Abgang geröstete Mandeln und Mocca, lang anhaltend.
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:	Abruzzen
Produzent:	Provinco
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Montepulciano, Sangiovese, Merlot
Artikelnummer:	1178321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Classi Appassimento

Rosso Passito Terre di Chieti IGT
Cantine del Borgo Reale

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Montepulciano, Sangiovese, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch