



2017 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Riserva aus dem Feinschmeckerparadies

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 Robe mit granatfarbenen Akzenten. Eine fein komponierte Nase nach kleinen, reifen Erdbeeren und Preiselbeeren, ergänzt durch feinstes Caramel und dezente Röstaromen, dahinter auch florale Noten. Sinnlich und enorm charmant der Auftakt, dann immer intensiver werdend; eine fantastische, typische Sangiovese-Frucht, wunderbar abgestimmt mit den reifen Tanninen, perfekt strukturiert; eine tolle Balance zwischen Frucht und Frische; anhaltend im sehr aromatischen und anhaltenden Abgang.

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): | Score 18.5/20, Falstaff 89/100, Veronelli 90/100 |
| Ausbau: | 18 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 100% Sangiovese |
| Artikelnummer: | 0716717 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 18.5/20, Falstaff 89/100, Veronelli 90/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
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.