



2023 Sangiovese Rosé

Forlì IGT, Azienda Vitivinicola Condé (Bio)

Eleganter Rosé aus dem Feinschmeckerparadies

Beschreibung:

Predappio ist ein kleines Dorf im Herzen der Emilia Romagna, zwischen Apenninen und der Adria, an der Grenze zwischen den Foreste Casentinesi und Pianura Padana. Das Klima wird von den Bergen und dem Meer beeinflusst und ist durch eine ständige Brise und grosse Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet, die für die Reifung der Trauben und die Düfte des Weins bedeutend sind.

Degustationsnotiz:

Lachsfarbenedes Rosé. Eine bezaubernde Sangiovese-Nase nach roten Johannisbeeren und Erdbeeren, dahinter etwas Zimt und weisser Pfeffer. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer fruchtbetonten Aromatik, nun auch Himbeeren und Mandarine, saftig und sehr ausdrucksstark, Eleganz und Dynamik gleichermaßen vermittelnd; mittellanges Finale.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Emilia-Romagna
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	Condé
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1309723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sangiovese Rosé

Forlì IGT

Azienda Vitivinicola Condé (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren