



2011 Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé, Azienda Vitivinicola

Sangiovese aus dem Feinschmecker-Paradies

Beschreibung:

Die Emilia-Romagna, die sich zwischen dem Apenninen und der Po Ebene erstreckt gilt als die Feinschmecker Region Italiens. Das noch junge Weingut Condé im kleinen Ort Predappio hat zudem neue Maßstäbe in Sachen Wein gesetzt. Als offiziell verbrieft Ursprungsort der Trauben Sorte, ist man stolz auf den Reserva, der 18 Monate im Barrique reift, ehe der „Gaumenschmeichler“ in Flaschen abgefüllt wird.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe mit granatfarbenen Akzenten. Eine fein komponierte Nase nach kleinen, reifen Erdbeeren und Preiselbeeren, ergänzt durch feinstes Caramel und dezente Röstaromen. 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 Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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):

Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Gilbert & Gaillard 90/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2023

Rebsorte(n):

95% Sangiovese, 5% Merlot

Artikelnummer:

0716711

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Predappio Riserva

Sangiovese Superiore Romagna DOC
Azienda Vitivinicola Condé
Azienda Vitivinicola Condé

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Gilbert & Gaillard 90/100
Rebsorte(n): 95% Sangiovese, 5% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
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.