



2018 Oratorio di San Lorenzo

Carmenere Riserva, Colli Berici DOC, Inama

Carmenère Riserva aus dem Veneto

Beschreibung:

Ein Carmenère aus Italien – das ist eine Seltenheit, und was für eine! Die Familie Inama vollbringt im kleinen, unberührten Tal Colli Berici seit Jahren wahre Höchstleistungen mit der Carmenère-Traube. An Format und Klasse nochmals zugelegt haben die Weine dank der Beratung durch den Bordeaux-Spitzenönologen Stéphane Derenoncourt. Der Oratorio di San Lorenzo stammt von über 20 Jahre alten Rebstöcken und reift ein Jahr im Barrique.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, fast purpur. Eine distinguierte Nase, welche mit Noten nach Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren eröffnet, dann etwas Minze und Eukalyptus sowie passenden Toastingnoten. Ein wunderbares Zusammenspiel zwischen ausdrucksvoller Frucht und einer passenden Frische präsentiert sich am Gaumen, nun auch Pflaumen und kubanischer Tabak, sehr konzentriert und intensiv, mit feinmaschigen Tanninen unterlegt; nicht nachlassend im langanhaltenden Finish. Eine Offenbarung!

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:	Venetien
Produzent:	Azienda Agricola Inama
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Artikelnummer:	1371718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Oratorio di San Lorenzo

Carmenere Riserva
Colli Berici DOC
Inama

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.