



2016 Molino dell'Attone

Sagrantino di Montefalco DOC, Antonelli

Degustationsnotiz:

Intensive rubinrote Farbe. Äusserst komplex und elegant in der Nase. Typisch für ihn sind Noten von Früchten und Kräutern, wobei Zitrusfrüchte, Kirsche, Beeren, Minze und Oregano hervorstechen. Am Gaumen ist er ein sehr feiner, strukturierter Wein mit festen, integrierten Tanninen. Ein Wein, der sich am besten durch eine lange Lagerung in der Flasche entfaltet.

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:	Umbrien
Produzent:	
Bewertung(en):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Sagrantino
Artikelnummer:	1314216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Molino dell'Attone

Sagrantino di Montefalco DOC
Antonelli

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Sagrantino
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.