



2017 Pietramora

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno, Fattoria Zerbina

Degustationsnotiz:

Tiefes, sattes Rubinrot mit Granat. In der Nase nach reifen Waldbeeren und Kirschen, zarte Lederwürze, stimmig. Zeigt sich am Gaumen sehr dicht und kompakt, vielschichtig, baut sich gross auf, massiv mit viel Druck, stoffig und lange.(Falstaff)

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:	Emilia-Romagna
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Sangiovese, Ancellotta
Artikelnummer:	1346217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pietramora

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno
Fattoria Zerbina

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Sangiovese, Ancellotta
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.