



2018 Monografia

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno, Fattoria Zerbina

Degustationsnotiz:

Der Romagna Sangiovese Monografia ist eine wahre Schönheit mit einer unglaublich präzisen und linearen Persönlichkeit, die einen sehr langen und eleganten Abgang bestimmt. Dieser Wein überzeugt durch seine Intensität und aromatische Reinheit. Violette und rote Beerenfrüchte werden von feuchter Erde, Rauch und Kampferasche abgelöst. Ein Wein von unglaublicher Präzision und fast glänzender Qualität. Die Trauben stammen aus einem einzigen Weinberg, der die Form eines Amphitheaters hat und von Wäldern umgeben ist. Cristina Geminiani, die "Grand Dame der Romagna" beweist mit dem Debut des Einzellagen Sangiovese auf eindruckliche Art und Weise, welch grosse Sangiovese die Region hervorbringen kann. Wein mit grossem Potenzial. Produktion nur 660 Flaschen.

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:	Emilia-Romagna
Subregion:	Diverse Emilia-Romagna
Produzent:	
Bewertung(en):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	1346618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monografia

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno
Fattoria Zerbina

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.