



## 2021 Sfursat Carlo Negri

Sforzato Valtellina DOCG, Nino Negri

Nebbiolo nach Amarone-Art

**Beschreibung:**

Teils aus getrockneten Trauben vinifizierter, spannender Nebbiolo aus dem Veltlin, ausgebaut wie ein Amarone.

**Degustationsnotiz:**

Granatrote Farbe, etwas aufgehellt zum Rand hin. Eine feminin anmutende Nase, die an Preiselbeeren, Pflaumen und den Duft von Rosenblättern erinnert, ergänzt durch etwas Milkschokolade und Crème brûlée. Viel reife Frucht, an getrocknete Zwetschgen und Korinthen erinnernd, auch eine Spur Süssholz und Sternanis; angenehm balanciert und viel Persönlichkeit zeigend, saftig und elegant; eine leichte Tabaknote und etwas Grafit im anhaltenden Finish.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Lombardei
<b>Subregion:</b>	Diverse Lombardei
<b>Produzent:</b>	Nino Negri
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0592821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sfursat Carlo Negri**

Sforzato Valtellina DOCG  
Nino Negri

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.