



2021 Sfursat 5 Stelle

Sforzato Valtellina DOCG, Nino Negri

Wird nur in den besten Jahren produziert

Degustationsnotiz:

Granatrot, leicht aufhellender Rand. Von schöner Reife und Komplexität geprägtes Bouquet, an Pflaumen, gedörrte Zwetschgen und etwas Lebkuchenwürze erinnernd, abgerundet durch sanftes Vanille-Aroma. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch sich entfaltenden, explosiven Fruchtaromatik, rotfruchtig geprägt, auch balsamische Noten, fein ausgewogen und von grossartiger Struktur; die Tannine sind reif und bestens integriert; nicht nachlassend bis ins lange, sehr aromatische Finale. Gerne ein zweites Glas davon!

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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Lombardei
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Nino Negri
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, James Suckling 93/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0787021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sfursat 5 Stelle

Sforzato Valtellina DOCG
Nino Negri

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.