



## 2020 L'Arrendevole

Rosso Carmignano DOC Riserva, Tenuta Ceri

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Sehr noble Noten nach Himbeeren und Walderdbeeren, würzigen Aromen, Crémantschokolade und Korinthen. Sanfter Auftakt, der sich nach und nach aufbaut, eine seidige Gaumenaromatik mit opulenten Waldfrüchten und süssen Gewürzen, unterlegt von einer passenden Frische, fantastisch balanciert und umhüllt von Tanninen, die reif und geschmeidig sind; zarte mineralische Noten im ausgesprochen langen Abgang.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Carmignano
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	1395920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Arrendevole**

Rosso Carmignano DOC Riserva  
Tenuta Ceri

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.