



## 2010 Sangiovese Superiore

Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Aus Italiens Feinschmecker-Hochburg

### **Beschreibung:**

Der Wein kommt aus Predappio, dem Sangiovese-Ursprungsort und wurde vom Önologen Federico Curtaz – er war früher bei Angelo Gaja – ein Jahr in französischen Barriquen ausgebaut.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Verführerisch duftendes Bouquet nach reifen Erdbeeren, Kirschen und blumigen Noten, gepaart mit etwas Kakao und einem Hauch Thymian. Überaus saftig und aromatisch präsentiert sich der Gaumen: wiederum von viel roter Frucht geprägt, ergänzt mit sehr eleganten Tanninen; die dezent gehaltenen Röstaromen fügen sich auf Schönste ein; anhaltend-aromatisch im Finale.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Emilia-Romagna
<b>Subregion:</b>	Diverse Emilia-Romagna
<b>Produzent:</b>	Condé
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Sangiovese, 5% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0716610

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sangiovese Superiore**

Romagna DOC

Azienda Vitivinicola Condé

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Sangiovese, 5% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.