



## 2012 Collenottolo

Montefalco Sagrantino DOCG, Tenuta Bellafonte

Die umbrische Rebsorte Sagrantino in Höchstform

**Beschreibung:**

Der grosse Rotwein Umbriens von einem jungen Weingut. Ein charaktvoller, eleganter Essensbegleiter.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubinrot. Eine einnehmende Nase nach gut gereiften Pflaumen, Preiselbeerkonfitüre, aber auch eine feine Zimtnote und Milkschokolade. Am Gaumen von wunderbarer Eleganz, Kirschen und etwas Zwetschgenlikör, druckvoll und mit einer kräftigen, aber angenehm reifen Gerbstoffstruktur ausgestattet, mit der genau richtigen Menge an Röstaromen; aromatisch nicht nachlassend bis ins lange, Kakao-betonte Finale.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Umbrien

**Produzent:**

Tenuta Bellafonte

**Bewertung(en):**

Gambero Rosso 2/3, James Suckling 92/100, Score 18.5/20

**Herstellung:**

36 Monate in Grossholz

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2026

**Traubensorte(n):**

100% Sagrantino

**Artikelnummer:**

0809312

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Collenottolo**

Montefalco Sagrantino DOCG  
Tenuta Bellafonte

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Gambero Rosso 2/3, James Suckling 92/100,  
Score 18.5/20  
**Traubensorte(en):** 100% Sagrantino  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 36 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.