2013 Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata, Vino d'Italia, Provinco

Verführerische Cuvée aus Italiens Süden

Beschreibung:
Eine Cuveé aus vorwiegend Primitivo, ergänzt durch Montepulciano und Aglianico. Den Zusatz «Collezione Privata» trägt der aussergewöhnliche Primitivo zu Recht. Önologe Loris Delvai selektiert die besten Partien aus der Manduria und baut den Ripa di Sotto zusätzlich noch im Eichenholz aus. Nebst der Typizität der Trauben verleiht dies dem Wein eine zusätzliche Dimension. Mediterrane Wärme im Glas zum genussvollen Ausklang des Tages.

Degustationsnotiz:
Dichte, purpurrote Farbe. Intensives Bouquet nach reifen Waldbeeren, Kirschen und mediterranen Gewürzen, auch etwas Grafit und Trüffelschokolade. Intensiv und ausdrucksstark das Gaumenbild: nebst den schwarzbeerigen Noten auch eine Spur Lakritze, sehr gekonnt strukturiert, mit reifen Tanninen ausgestattet; insgesamt sehr dicht gewoben; im Finale kompakt und von tollem Fruchtdruck.

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
Produzent:	Provinco Italia
Bewertung(en):	Score 19/20, Luca Maroni 97/100
Herstellung:	5 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	Primitivo, Montepulciano, Aglianico
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0782813075C6100

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso Cuvée Ripa di Sotto

Collezione Privata
Vino d'Italia
Provinco

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Luca Maroni 97/100
Traubensorte(en):	Primitivo, Montepulciano, Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	5 Monate in 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.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch