



2013 Malandrina

Matera Moro DOC, Masseria Cardillo

Die erste Klasse von Masseria Cardillo

Descrizione del vino:

Laut Gambero Rosso zählt das Weingut zu den innovativsten und dynamischsten der Region. Grossartig zu tomatenbasierten Gerichten.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur, violette Nuancen. Gediegene, tiefgründige Nase nach reifen Brombeeren, schwarzem Holunder und Brownies, dahinter auch ein Hauch Kirschlikör. Am Gaumen eine wunderbar komponierte Fruchtkomponente, deutlich schwarzbeerig geprägt, dicht und von fester Struktur; über die Mitte hinaus auch Kakaonoten, Crémant-Schokolade, etwas Schwarztee; feste, gut eingebundene Tannine; lange nachhallender Abgang mit einer dezenten Frischnote.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Basilicate
Produttore:	Masseria Cardillo
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	Primitivo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Numero di articolo:	0495713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malandrina

Matera Moro DOC
Masseria Cardillo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Primitivo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.