



2009 Rosso Riserva degli Orzoni

Collio DOC, Società Agricola Russiz Superiore, Marco Felluga

Herausragender Bordeaux-Blend

Nota di degustazione:

Intensives, undurchdringliches Rubinrot mit granatroten Reflexen. Tiefes und komplexes Bouquet nach Pflaumen, schwarzem Holunder, gepaart mit einigen würzigen Noten und einer Spur Wildleder. Sehr ausgewogen und von herrlicher Konzentration am Gaumen, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch deutliche balsamische Akzente; die Röstaromen ergänzen die rotfruchtigen Aromen aufs Schönste; viel Potenzial aufzeigendes, lange haften bleibendes Finale. Ein exzellenter Essensbegleiter mit viel Charakter.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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:

Friuli-Venezia Giulia

Sottoregione:

Collio

Produttore:

Soc.Agric.Russiz Superiore

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

24 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2022

Varietà d'uva:

75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0829809

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso Riserva degli Orzoni

Collio DOC

Società Agricola Russiz Superiore

Marco Felluga

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.