



2010 Ronco dei Quattroventi

Calabria IGT, Fattoria San Francesco

Kalabrien kommt endlich

Descrizione del vino:

Atemberaubend guter kalabrischer Rotwein der neuen Generation, aus dem Stand heraus ein Erfolg.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubinrot, violette Reflexe. Eine wuchtige Nase nach schwarzbeerigen Noten wie Holunder und Cassis, auch süßes Caramel und eine Spur exotischer Würznoten. Sehr intensiv und von ausgezeichneter Harmonie präsentiert sich der Gaumen, nun auch schwarze Kirschen und Brombeeren; die Balance zwischen Fruchtaromen und röstartigen Elementen ist aufs Schönste gelungen; schwarze Trüffelschokolade und einige Tabaknoten runden das Gesamtbild ab; anhaltend und von toller Struktur der Finish. Ein toller Essensbegleiter!

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:	Calabria
Produttore:	San Francesco
Valutazioni:	Parker 89/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Gaglioppo
Numero di articolo:	0816410

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ronco dei Quattroventi

Calabria IGT

Fattoria San Francesco

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 89/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Gaglioppo
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.