

BIO Rosso di Montalcino DOC

Typisch - trinkfreudig - lebendig


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Sangiovese

Produzent

Argiano

Verschlusstyp

Presskork

Jahrgang

2021

Genussreife

ab 2022

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

22501721

Kulinarik

Frischer Pasta, einfacher, rustikaler
Küche, kalt aufgeschnittenen
Wurstwaren, Käse

Ausbau

Im Holzfass (1000-5000l)

ÜBER DEN WEIN

Montalcino, das enge, verwinkelte, mittelalterliche Städtchen im Süden der Toskana, ist die Heimat eines der prestigeträchtigsten Weine Italiens. Das Anbaugebiet ist zum grössten Teil mit dem Gemeindegebiet von Montalcino identisch. Im Unterschied zum Chianti blieben hier die Weine sortenrein. Die Rebe passte sich dem aussergewöhnlichen Klima und den mannigfaltigen Böden (tonhaltiger Kalkstein, Sandstein, Tuffsteineinlagerungen etc.) an. Aus den kompakten, kleinen, dickschaligen Trauben entstehen ausdrucksstarke, lagerfähige Weine.

Gesamteindruck: Sortentypisch und präsent, wandelbarer Essensbegleiter, karaffieren fördert die Aromatik und gibt dem Wein Schliff.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Mitteldichtes Rubinrot mit feinen Rotgoldreflexen.

Aromatik

Aromatik: Mittleres, schwarzbeeriges Bukett, gepaart mit Noten dunkler Steinfrüchte wie Kirschen und Pflaumen, warme, würzige Röstaromatik, pilzig - noch verschlossen.

Körper

Körper: Kräftiger, präsender Gaumen, markante Adstringenz, retronasal eine bereits präsende Gaumenaromatik, die sehr lange wirkt.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch