

# 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 prestigeträchtigen 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.

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

## 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 präsenzte Gaumenaromatik, die sehr lange wirkt.

### Gesamteindruck

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)