

# BIO Rosso di Montalcino DOC

Typisch - trinkfreudig - lebendig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Italien	Sangiovese
<b>Produzent</b>	<b>Verschlussotyp</b>
Argiano	Presskork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2021	ab 2022
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	16 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
14.5%	22501721
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Frischer Pasta, einfacher, rustikaler Küche, kalt aufgeschnittenen Wurstwaren, Käse	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, präsenter Gaumen, markante Adstringenz, retronalal eine bereits präsente Gaumenaromatik, die sehr lange wirkt.



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