

BIO Rosso di Montalcino DOC

Typisch - trinkfreudig - lebendig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Sangiovese
Produzent	Verschlusstyp
Argiano	Presskork
Jahrgang	Genussreife
2023	ab 2022
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14.5%	22501723
Kulinarik	Ausbau
Pastagerichte, Ragu, aufgeschnittenen Wurstwaren	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.

Pastagerichte, Ragu, aufgeschnittenen Wurstwaren

BESCHREIBUNG

Farbe

Helles intensives Rubinrot

Aromatik

Ausgeprägte Aromatik nach roten Beeren wie Walderdbeeren sowie dunkle Beeren wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, dezente, würzig pfeffrige Röstaromatik.

Körper

Trocken mit kräftiger Säure und jugendlichen Tanninen, mittelkräftiger Körper, ausgeprägte Aromatik nach roten Beeren wie Walderdbeeren sowie dunkle Beeren wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, würzig pfeffrige Röstaromatik. Mittel bis langer Abgang getragen von der Säure und Aromatik.

Gesamteindruck

Typischer Rosso di Montalcino mit intensiver Aromatik und Länge.



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