

Italien - Maremma

Burattini Rosso Maremma DOC

Azienda Guido F. Fendi



Das wunderschön leuchtende Rubinrot des Burattini von Azienda Guido D. Fendi wird nur übertroffen von den reifen, komplexen Aromen, die sich in der Nase entfalten. Gekochte (Kirschkonfitüre) aber auch getrocknete Früchte (Rosinen) machen den Auftakt, dicht gefolgt von süssen Gewürzen (Vanille, Gewürznelke) und Schokolade. Das Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon hält auch im Gaumen, was es verspricht und endet in einem langanhaltenden, samtigen Abgang der Lust auf mehr macht.



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese



Weinausbau: im Edelstahltank und ein kleiner Teil des Weins im Eichenfass ausgebaut



Passt gut zu: Eintopfgerichte, Fleisch-Kasserolle, Rinds-Grilladen, gereifter Käse



Aroma: Kirschkonfitüre, Rosinen, Vanille, Gewürznelke, Schokolade



Genussreife: 2 bis 8 Jahre



Alkoholgehalt: 15 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl