

# Italien - Toscana

## Morellino di Scansano DOCG

### Morisfarms

Die Frucht macht diesen Wein so attraktiv: fruchtige Aromen (Brombeere, Sauerkirsche, Cassis, Heidelbeere) in der Nase, fruchtige Struktur im Gaumen und der Abgang von schöner Länge mit viel frischer Beerenfrucht. Die Aromatik ist durch herbale Noten, Gewürze (Pfeffer, Lakritze, Zimt, Anis) ergänzt. Dazu gesellen sich reife, samtige Gerbstoffe, die mit viel Schmelz dem Wein Fülle und Körper verleihen. Das Finale ist von bemerkenswerter Delikatesse.



Rebsorten: Merlot, Sangiovese, Syrah



Weinausbau: Im Edeltank ausgebaut und anschliessend für zwei Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Steaks, Pizza, Pasta, Pecorino



Aroma: Sauerkirsche, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Eukalyptus, Pfeffer, Lakritz, Anis, Zimt, Schokolade, Leder



Genussreife: 3 bis 6 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl