

Italien - Toscana

Morellino di Scansano Riserva DOCG

Morisfarms



Verführerisch ist bereits der Auftakt in der Nase. Im Bouquet offenbaren sich Beerenfrüchte in ihrer optimalen Reife, dazu gesellen sich Kräuteraromen der Macchia und feine Ausbaunoten. Komplex und vielschichtig zu Beginn und ebenso im anhaltenden, zugänglichen und eleganten Finale. Dazwischen: samtiger Stoff, Gehalt und eine erfrischende Säurestruktur, die diesem Wein Rückgrat und Nachhaltigkeit verleiht.



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese



Weinausbau: Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut und für 6 Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Charcuterie, Pilzvorspeisen, Grilladen, Polenta, Tomatenrisotto, Wild



Aroma: Beeren, frisch vegetativ, Holz-/Röstaromen



Genussreife: 4 bis 8 Jahre



Alkoholgehalt: 14 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl