

Italien - Toscana

Rosso di Montepulciano DOC

Avignonesi



Ein klassischer Italiener, der samtige, gehaltvolle und fruchtige Aspekte (Brombeere, Sauerkirsche, Pflaume, rote Johannisbeere) vereint so präsentiert sich dieser Rosso von Avignonesi in der Nase wie auch im Gaumen. Das delikate Bouquet ist durch eine typische Aromatik, die uns an Blumen, Waldboden und frische Kräuter erinnert, verfeinert. Die Struktur ist streng, aber um eine runde, saftige Gerbstoffkomponente bereichert. Dadurch ist der Sinneseindruck im Finale nachhaltig und facettenreich.



Rebsorte: Prugnolo Gentile



Weinausbau: Während 6 Monaten in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut



Passt gut zu: Pilzvorspeisen, Grilladen, Pizza, Risotto, Pasta



Aroma: Sauerkirsche, Pflaume, Brombeere, blumig, frisch vegetativ, Waldboden



Genussreife: 2 bis 4 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 15 bis 17° C



Einheit: 75 cl