ROTWEINE

Anforti Toscana IGT 75 cl



75 cl | IT - Toskana - 2022 | Paolo Conterno

Rubinrot, dicht und klar. In der Nase dunkle Waldbeeren, Amarenakirsche und rote Johannisbeere, dazu florale Anklänge, Vanille sowie ein Hauch mineralischer Würze. Am Gaumen trocken, vollmundig und seidig, mit reifen, präsenten Tanninen, saftiger Säure und langem, harmonischem Abgang. Paolo Conterno prägt den Stil mit Merlot-Schmelz und Sangiovese-Frische aus Pratolino bei Florenz.

Traubensorte	Merlot/Sangiovese
Herkunft	Toskana
Produzent	Paolo Conterno
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung und Mazeration im Edelstahltank (ca. 15-20 Tage) anschliessender Ausbau im Edelstahl, Abfüllung in der Regel im Herbst nach der Lese.
Charakter	Rubinrot, dicht und klar. In der Nase dunkle Waldbeeren, Amarenakirsche und rote Johannisbeere, dazu florale Anklänge, Vanille sowie ein Hauch mineralischer Würze. Am Gaumen trocken, vollmundig und seidig, mit reifen, präsenten Tanninen, saftiger Säure und langem, harmonischem Abgang. Paolo Conterno prägt den Stil mit Merlot-Schmelz und Sangiovese-Frische aus Pratolino bei Florenz.
Passt zu	Rind, Lamm, Ente, Wild, Pasta mit Ragù, gereifter Hartkäse
Trinkempfehlung	etzt bis 2029 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	09809/22
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Weintyp	Rotweine