

Sangiovese Tauleto IGT 75 cl



CHF 52.80

75 cl














IT - Italien / Emilia Romagna, Castel San Pietro -
2016



Umberto Cesari

Dichtes, dunkles Holz. Frisch und würzig, erinnert an eine Mischung von Kirschen und reifem Obst. Gute Struktur, körperreich, würzig mit Aromen von reifem Obst. TAULETO ist das Ergebnis aus Qualität und einer vollkommenen Ausführung.

	Traubensorte	90% Sangiovese Grosso, 10% Bursona Longanesi
	Herkunft	Italien / Emilia Romagna, Castel San Pietro
	Produzent	Umberto Cesari
	Vinifikation	Die Trauben werden von Hand geerntet und kurz verwelkt. Ausbau in Barriques (Allier und Tronçais), danach 6 Monate Verfeinerung in der Flasche.
	Charakter	Dichtes, dunkles Holz. Frisch und würzig, erinnert an eine Mischung von Kirschen und reifem Obst. Gute Struktur, körperreich, würzig mit Aromen von reifem Obst. TAULETO ist das Ergebnis aus Qualität und einer vollkommenen Ausführung.
	Passt zu	Fleisch, Schmorbraten
	Trinkempfehlung	8-12 Jahre / 18-20°C
	Artikel Nr.	4872/16
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2016
	Weintyp	Rotweine