



Maramia Tenuta Mara IGP 75 cl














75 cl

 IT - Emilia Romagna - 2018

 Tenuta Mara

Aromen von frischen Beeren, Zitrusfrüchte, Erde, Muskatnuss, Terrakotta und Oregano. Subtiler, leichter Körper, feine Tannine und ein mineralischer Abgang. Eigentlich ziemlich rustikal, durch den biodynamischen An- und Ausbau aber eindeutig auf der feinen Seite.

	Traubensorte	Sangiovese
	Herkunft	Emilia Romagna
	Produzent	Tenuta Mara
	Vinifikation	Natürlich, nach biodynamischen Richtlinien vinifiziert, ohne Einsatz von chemischen Spritzmittel. Ohne Zugabe von Hefen bleibt der Most während eines Monats in Kontakt mit den Schalen. Der Ausbau erfolgt 15 Monate in französischen Eichenfässern.
	Charakter	Aromen von frischen Beeren, Zitrusfrüchte, Erde, Muskatnuss, Terrakotta und Oregano. Subtiler, leichter Körper, feine Tannine und ein mineralischer Abgang. Eigentlich ziemlich rustikal, durch den biodynamischen An- und Ausbau aber eindeutig auf der feinen Seite.
	Passt zu	Gepflegter mediterraner Küche
	Trinkempfehlung	3 - 6 Jahre / 15 - 16°C
	Artikel Nr.	09207/18
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2018
	Weintyp	Rotweine