ROTWEINE

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