



Carmignano Riserva DOCG 75 cl




CHF 48.00 75 cl

 IT - Toscana, Italien - 2018

 Piaggera

Intensive rubinrote Farbe: Aromen von reifen Früchten, Cassis und Himbeeren mit eleganten Noten von Schokolade, Tabak und süssen Gewürzen. Im Gaumen strukturiert, elegant mit ausgezeichnet eingebunden Tanninen. Langes Finale.

	Traubensorte	70% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
	Herkunft	Toscana, Italien
	Produzent	Piaggera
	Vinifikation	Lese und Selektion von Hand. Die einzelnen Rebsorten werden ohne Zugabe von Reinzuchthefen vergoren und einzeln ausgebaut. Die Maischestandzeit beträgt zwischen 18 und 28 Tagen. Die malolaktische Gärung erfolgt in Barriques. Ausbau in Barriques für 18 Monate. Nach dem Verschnitt der einzelnen Grundweinen ruht der Wein nochmals für 6 Monate auf der Flasche.
	Charakter	Intensive rubinrote Farbe: Aromen von reifen Früchten, Cassis und Himbeeren mit eleganten Noten von Schokolade, Tabak und süssen Gewürzen. Im Gaumen strukturiert, elegant mit ausgezeichnet eingebunden Tanninen. Langes Finale.
	Passt zu	Generell, Grilladen, Lamm, Wild.
	Trinkempfehlung	4 - 10 Jahre / 16 - 18°C
	Artikel Nr.	09205/18
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2018
	Weintyp	Rotweine