



ROTWEINE

Pietranera IGT 75 cl



75 cl

IT - Toscana - 2022

Piaggia

Tiefes Rubinrot. In der Nase Waldbeerenkonfitüre und Kirsche, dazu Amarena, Veilchen, Thymian, Kakao und süsse Gewürze. Am Gaumen voll und dicht, dabei präzise, mit saftigem Kern, gut balancierter Säure und reifen, fleischig wirkenden Tanninen. Das Finale ist lang, würzig und leicht süss anmutend, zugleich erfrischend. Spontan vergoren, 18-20 Tage Maischestandzeit, danach Barrique und Flaschenreife.



Traubensorte

'85% Sangiovese, 15% Merlot



Herkunft

Toscana



Produzent

Piaggia



Vinifikation

Gärung mit indigenen Hefen Maischestandzeit 18-20 Tage Ausbau in französischen Barriques, anschliessend Flaschenreife.



Charakter

Tiefes Rubinrot. In der Nase Waldbeerenkonfitüre und Kirsche, dazu Amarena, Veilchen, Thymian, Kakao und süsse Gewürze. Am Gaumen voll und dicht, dabei präzise, mit saftigem Kern, gut balancierter Säure und reifen, fleischig wirkenden Tanninen. Das Finale ist lang, würzig und leicht süss anmutend, zugleich erfrischend. Spontan vergoren, 18-20 Tage Maischestandzeit, danach Barrique und Flaschenreife.



Passt zu

Wurst, Reifer Käse, Rind, Wild, Schmorgerichte, Gratin



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2030 geniessen, 16-18°C



Artikel Nr.

09204/23



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2022



Weintyp

Rotweine