

Ciampoleto Rosso di Montalcino DOC



Artikelnr.:W23422

Kellerei: San Giorgio

Qualität: DOC

Anbaugebiet: Toskana; Castelnuovo dell'Abate, im Südosten von Montalcino

Jahrgang: 2022

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,0 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Sangiovese

Farbe: Intensives Rubinrot.

Duft: An der Nase duftet es fruchtig nach reifen Beeren sowie herbstlichen Blumen.

Geschmack: Am Gaumen geschmeidig und frisch mit delikaten Tanninen, die ihm eine sehr schöne Struktur verleihen. Mittelschwer vom Gehalt und sehr zugänglich. Ein klassisch-fruchtiger Rotwein, der viel Charakter und Finesse in sich trägt. Im Finale erneut fruchtig und elegant.

Serviervorschlag: Perfekt zu Wild, Pasta, Ente, Coq au vin, Steak, Geflügel und Risotto.

Temperatur: 16 - 18 °C

Ausbau: Holzfass

Gesamtsäure: 5.51 g/l

Restzucker: 0.50 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8032568519122

EAN Karton: 68032568519124

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 99

Kartons pro Lage: 11

Lagen pro Palette: 9

Bewertungen

Falstaff:

90 Punkte

Falstaff