Gravello Rosso Calabria IGT

LIBRANDI

Artikelnr.:GRAV21

Kellerei: Librandi

Qualität: IGT

Anbaugebiet: Kalabrien; Azienda Critone auf dem Lande in Strongoli; Azienda Rosaneti auf dem Lande in Rocca di Neto und Casabona

Jahrgang: 2021

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,5 %

Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 60 % Gagliopo, 40 % Cabernet Sauvignon

Farbe: Satt leuchtendes Rubin, tendierend zum Lila.

Duft: Im Duft zeigen sich zunächst schwarze Beeren und reife Pflaumen. Auf der zweiten Ebene nehmen wir würzige Anklänge wie Kardamon wahr, die wiederum von ledrigen und Vanilletönen begleitet werden.

Geschmack: Am Gaumen voll und konzentriert, aber es bleibt der Eindruck der Samtigkeit, Frucht und edles Tannin sind perfekt verwoben. Ungemein vielschichtig, enorm präzise gearbeitet, der anhaltende Rückgeschmack hält Noten von Tabak und eingelegten Kirschen bereit.

Serviervorschlag: Ein Begleiter für besondere Stunden und die elaborierte Fleischküche, gleichzeitig mit immensem Lagerpotenzial.

Temperatur: 16 - 18 °C

Ausbau: Barrique

Gesamtsäure: 5.00 g/l

Restzucker: 1.00 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8000729102001

EAN Karton: 8000729125802

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 100

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 10

Bewertungen

Sonderauszeichn.:
Gold The Wine Hunter, 5 Grappoli Bibenda