



SCHIOPPETTINO

Rebsorte:

Schioppettino 100% sortenrein.

Lesezeit:

Manuelle Traubenlese von Anfang bis Mitte Oktober.

Vinifikation und Verfeinerung:

12 Monate Barrique-Ausbau, 48 Monate Reifung in großen Eichenfässern und 1 jähriger Reifung auf der Flasche.

Farbe:

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft:

Ausgedehntes Bouquet, das an Brombeeren und an Kirschen im Alkohol erinnert. Typisch sind dann die gewürzten Aromen von Pfeffer und Gewürznelken, die sich langsam in eine delikate Note von Kakao und Kaffeebohnen entwickeln.

Sinnliche Noten:

Im Mund wirkt er warm und körperreich und verfügt über eine unglaubliche Tiefe und einer belebenden Säure, die bestens für das Gleichgewicht sorgt.

Passt sehr gut zu köstlichen Fleischgerichten, wie gebratenes oder geschmortes Fleisch, und zu Hartkäsen.

