



*Bewertungen:* Veronelli 88 Punkte/ Gambero Rosso 2 bicchieri/ Vitae: 2 T

*Rebsorten:* Merlot und Syrah

*Ernte:* von Hand geerntet / in Kisten von 15-18 kg transportiert

*Vinifikation:* Gärung und Mazeration im Edelstahltank für 15-20 Tage bei Temperaturen von max. 26° C

*Reifung:* im Edelstahltank/ anschließend Flaschenreifung für mindestens 12 Monate

*Farbe:* intensives rubinrot mit violetten Reflexen

*Aroma:* delikat/ fruchtige Brombeer- und Preiselbeernote/ Pfeffer- und Zimtg

*Geschmack:* voll, elegant und doch gut strukturiert

*Serviertemperatur:* 16-18° C/ im Sommer auch kühler

*Kombinieren mit:* Kalbsrouladen, Braten, Eintöpfen, mittelreifem Käse und der toskanischen "Ribolitta" Brotsuppe

*Glasempfehlung:* Riedel Vinum Cabernet Sauvignon/ Merlot

