



Bewertungen: Veronelli : 90 Punkte / Gambero Rosso 2 bicchieri/
Falstaff: 92 Punkte/ Vitae: 3 T/ Decanter: 93 Punkte

Rebsorten: Cabernet Franc und Petit Verdot

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: Ramanto reift in neuen Tonneaux für ca. 15 Monate /
anschließend Flaschenreifung

Farbe: tiefes dunkelviolet

Aroma: delikat und sehr komplex/ Noten von Brombeere und Kakao
verfeinert durch einen Hauch Thymian und Minze/ von rarer
Finesse und Komplexität

Geschmack: voll und harmonisch/ weich und elegant mit
nachhaltigem Abgang/ zisliert eingebundene Tannine/
ausserordentlich kraftvoll

Serviertemperatur: 16-18° C

Serviervorschläge: aufwendige Gerichte aus rotem Fleisch oder
Wild, Braten, Steaks und gut gereifter Käse

Glasempfehlung: Riedel Vinum Cabernet Sauvignon/ Merlot

