# ROSSO DI MONTALCINO 2019

**Azienda Agricola Cerbaia, Toskana**

## GESCHMACK

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Süße** | gering | ●○○○○ | hoch |
| **Säure** | gering | ●●●●○ | hoch |
| **Körper** | schlank | ●●●●○ | voll |
| **Reife** | jugendlich | ●●●●○ | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ●●●●○ | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | ●●●●○ | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | ●●○○○ | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | ●●●●○ | hoch |
| **Länge** | kurz | ●●●●● | sehr lang |

## AROMEN

Rote Kirsche
Waldboden
Wacholderbeere
Schwarze Kirsche

## STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken

## ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Sangiovese |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | Reinzuchthefe<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Lagerung** | teils kleine und große Holzfässer |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 89/100 |