

MONTEPULCIANO BASTIANCONTRARIO 2019 BIO



La Marca di San Michele, Marken

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

Schwarze Kirsche
Getrocknete Pflaume
Rosine
Lakritze
Zimt
Teer
Mandel
Laub
Bleistift

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Montepulciano

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100