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
Teer
Zimt
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