# **ROSSO DI MONTALCINO 2021**



# Azienda Agricola Cerbaia, Toskana

#### GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	hoch
Körper	schlank	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	voll
Reife	jugendlich	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	voll gereift
Intensität	verhalten	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	ausgeprägt
Mineralität	gering	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	sehr viel Holz
Komplexität	gering	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	hoch
Länge	kurz	$\bullet$ $\bullet$ $\bullet$ $\bullet$	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



Rebsorten Sangiovese

#### WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große Lagerung

Holzfässer

# BEWERTUNG

89/100 einfach geniessen

