

# ROSSO DI MONTALCINO 2021



Azienda Agricola Cerbaia, Toscana

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Schwarze Kirsche  
Wacholderbeere  
Waldboden  
Rote Kirsche

## ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031

14 bis 16°C

ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund

## STIL

erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote  
trocken



## WEINBAU

Rebsorten

Sangiovese

## WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

einfach genießen

89/100