

# ROSSO DI MONTALCINO 2021



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

Schwarze Kirsche  
Wacholderbeere  
Waldboden  
Rote Kirsche

## ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## STIL

erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote  
trocken

ein bis drei Stunden dekantieren

bauchiges Rotweinglas Burgund

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031

14 bis 16°C



## WEINBAU

### Rebsorten

Sangiovese

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

Reinzuchthefe  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

## Lagerung

## BEWERTUNG einfach geniessen

89/100

