

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

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
14 bis 16°C

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken

ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU

Rebsorten

Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Ausbau

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schöpfung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große

Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

AZIENDA AGRICOLA CERBAIA