



## 2011 Predappio Riserva 10 anni

Sangiovese Romagna DOC, Azienda Vitivinicola Condé

Terroirbetonter Sangiovese

### **Beschreibung:**

Predappio ist ein kleines Dorf im Herzen der Emilia Romagna, eingebettet zwischen den Bergen des Appennin und der Adria. Die besondere Gesteinszusammensetzung des Bodens, die richtige Ausrichtung und die geringen Knospenmengen pro Reben ermöglichen das der Rebe, Trauben zu produzieren, die kleiner sind als der Durchschnitt der Trauben.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Himbeeren und Kirschen in der reiffruchtigen Nase, röstartige Aromen von Caramel und gut gebackenem Ruchbrot. Am Gaumen sehr fruchtbetont, nun auch Pflaumen und etwas Nougat, ausgeglichen und druckvoll, insgesamt sehr samtig; langer Finish mit einer passenden Frische. Ein fantastischer Essensbegleiter, der alle glücklich macht.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Emilia-Romagna
<b>Subregion:</b>	Diverse Emilia-Romagna
<b>Produzent:</b>	Condé
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1110611

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Predappio Riserva 10 anni**

Sangiovese Romagna DOC  
Azienda Vitivinicola Condé

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.