



2014 Malandrina

Matera Moro DOC, Masseria Cardillo

Die erste Klasse von Masseria Cardillo

Descrizione del vino:

Laut Gambero Rosso zählt das Weingut zu den innovativsten und dynamischsten der Region. Grossartig zu tomatenbasierten Gerichten.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, granatrote Reflexe. Saftige, schwarze Kirschen und Heidelbeergelee in der sehr animierenden Nase, auch ein Hauch verblühter Rosenblätter und etwas Wildleder. Südlich temperamentvoll das Gaumenbild: die rote Frucht wird ergänzt durch Nuancen nach getrockneten Feigen, etwas Baumnuss und Süssholz, auch Schwarztee; die Gerbstoffe sind gekonnt integriert; insgesamt von guter Dichte und feiner Balance; einige Röstaromen begleiten den leicht frischen Abgang.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Basilicate
Produttore:	Masseria Cardillo
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0495714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Malandrina

Matera Moro DOC
Masseria Cardillo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.