



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2013er Rosso di Montalcino

Piombaia Toskana

Artikelnummer	485061-2013
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

Toskana

Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.

Klassifikation

Denominazione di Origine Controllata

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Jahrgang

2013

Nach dem trockenen Jahr 2012, folgte ein milder aber regnerischer Winter in 2013. Der Beginn der Blüte verzögerte sich dadurch um 15 Tage. Zum Glück begann der Sommer zum richtigen Zeitpunkt, spät im Juni und unter perfekten Bedingungen: trocken und sonnig. Im Juli und August gab es kurze Hitzeperioden. Die verzögerte Blüte war letztendlich nützlich, da es die Traubenreife in die Zeit nach der Hitzeperiode verschob. Die Lese begann so spät wie noch nie am 9. September und wurde am 14. Oktober beendet. Die Spätsommersonne sorgte für perfekt gereifte Trauben.

Rebsorte

Sangiovese

Sangiovese ist eine der meistangebauten Rebsorten Italiens. Es existieren zahlreiche Klone und Bezeichnungen je nach Region. In der Toskana ist Sangiovese Grundlage für viele namhafte, recht teure Rotweine.

Erzeuger

Piombaia

Beschreibung

Dunkle rubinrote Farbe, intensives Frucht Bouquet mit sortentypischen Aromen, wilde Kirschen, rote Johannisbeeren und ein Hauch von Rosmarin. Am Gaumen ist er sehr samtig, aromatisch mit einer gut integrierten Säure. Der Nachklang ist sehr lang und zart-würzig.

Empfehlung

Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, eine Stunde vorher öffnen, ggf. dekantieren. Passt sehr gut zu Speisen mit feinem Wildgeflügel, dunklem Fleisch, .z.B. Rinderfilet gebraten mit Pfifferlingen, kräftigem Jus und Ofen Kartoffeln mit Rosmarin. Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passt auch sehr gut dazu. Optimale Trinkreife ist jetzt bis 2025.

Stand 13.03.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de