



Avvoltore Maremma IGT Toscana 2018

Moris Farms

| Тур | Rotwein |
|---------------------|-------------------------------------|
| Herkunft | Italien, Toscana |
| Produzent | Moris Farms Maremma |
| Klassifizierung | IGT |
| Ausbau | 12 Monate gebrauchtes Barrique |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2018 |
| Genussphase | bis 11 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 18 - 20°C |
| Alkoholgehalt | 14 % |
| Traubensorten | Syrah 5 %, Cabernet Sauvignon 20 %, |
| | Sangiovese 75 % |
| Artikel-Nr | 15701718 |

Bemerkungen

Der geringe Hektarertrag, die späte und sorgfältige Lese von Hand, sowie die Auslese des gesunden, leicht überreifen Traubengutes helfen mit, die Qualität des Weines zu erreichen. Der Avvoltore reift nach der Gärung für ca. 18 Monate in Eichenholz-Bariques und danach lagert er noch für ca. 12 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt. Von diesem besonderen Jahrgang wurden ca. 54.000 Flaschen abgefüllt!

Passt zu

Ein schöner Begleiter für edle Gerichte: gebratenes Fleisch, Wild und würzigem Käse.

Degustationsnotizen

Tiefdunkel und mit einem grandiosen Bouquet, stark fruchtig mit leichten würzigen und vegetablen Anspielungen schmeckt er konzentriert und zugleich weich. Das fulminante Finale höchst individuell und mitreissend.