



"Ripenere" Montefalco Rosso DOC Riserva

Cesarini Sartori
Italien, Umbrien

Vinifikation

Ausbau für 12 Monate im grossen Holzfass und Barrique, Reifung auf der Flasche für weitere 24 Monate

Charakter

Ein kräftiges Rubinrot mit einem Hauch von granatrotem Schimmer am Rand. In der Nase zeigt sich der Wein reif, komplex und vielschichtig: Aromen von Amarenakirschen, Gewürzen, Tabak, Leder und feinen balsamischen Noten entfalten sich. Mit zunehmender Belüftung oder Reife treten die Nuancen der Flaschenreife, etwa nach schwarzen Trüffeln, stärker hervor. Am Gaumen präsentiert sich der Wein gut strukturiert, mit elegantem Tannin, frischer Säure und schöner Balance. Wieder erscheinen Noten von Schwarzkirsche, begleitet von feiner Bitterorange, schwarzem Pfeffer und zarter Vanille-Holzwürze aus dem zwölfmonatigen Barriqueausbau. Der Abgang ist lang, kraftvoll und anhaltend – ein grossartiger Begleiter zu Grilladen, Schmorgerichten und reifen Käsen!

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel, Pasta, Grill, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:

Sangiovese Grosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sagrantino

Trinkreife:

2022 - 2030

Alkohol:

14 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen

2020	Luca Maroni
2020	James Suckling

96/99

90/100