



## "Ripenere" Montefalco Rosso DOC Riserva

Cesarini Sartori  
Italien, Umbrien

CHF 23.90

### 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 granatrottem 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 zwölftmonatigen 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	96/99
2020	James Suckling	90/100