



## Monteverro, Toscana IGT 2017

Monteverro

|                     |                                                                                   |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Typ                 | Rotwein                                                                           |
| Herkunft            | Italien, Toscana                                                                  |
| Produzent           | Monteverro                                                                        |
| Traubensorten       | Petit Verdot 5 %<br>Merlot 15 %<br>Cabernet Franc 40 %<br>Cabernet Sauvignon 40 % |
| Ausbau              | 24 Monate in Fässern aus Französischer Eiche                                      |
| Inhalt              | 150 cl                                                                            |
| Lagerfähigkeit      | 15 - 20 Jahre                                                                     |
| Jahrgang            | 2017                                                                              |
| Spezifikation       | Vegan                                                                             |
| Ausschanktemperatur | 16 - 18° C                                                                        |
| Alkoholgehalt       | 14.5 %                                                                            |
| Awards              | James Suckling 97 / 100                                                           |
| Artikelnummer       | 005010615017                                                                      |

### Degustationsnotizen

Nase: Komplexe und elegante Aromen von dunklen Früchten wie Schwarzkirsche und Blaubeere; dazu Anklänge von weißem Trüffel, schwarzer Olive und dunkler Schokolade. Gaumen: Seidige und dichte Eingangsnoten, die sich zu einer wunderschön frischen und strukturierten Mittelpalette entwickeln; dazu Noten von Cassis, Pflaume, sonnengetrockneten Tomaten, Eukalyptus und Tabak. Im Abgang samtige Tannine. Gärkeller: Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Gärung findet in Edelstahltanks und Barriquefässern statt Natürliche Gärungen; 100 % Gravitation; "Punch downs" per Hand Ausbau: 24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 80 % neuem Holz Abfüllung: Keine Schöpfung, keine Filtration