20609219 | 2019

KAMARTE MORELLINO DI SCANSANO DOCG MAGNUM

GRILLESINO

Grillesino

Italien
Toskana Maremma

trocken

Sangiovese mit kleinem Cabernet Sauvignon-Anteil

ARTIKELBESCHREIBUNG

Er reift 10 Monate lang in Barriques zweiter Nutzung, gefolgt von einer etwa einjährigen Ruhephase auf der Flasche. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: von einem intensiven, brillanten Rubinrot präsentiert er sich im Glas. Die Nase ist reich an roten Früchten, zeigt zarte Anklänge von Tinte und Tabak und schließt mit einem Hauch von Mittelmeeraromen.

Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
6 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Morellino di Scansano
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 10 Monate in Flaschenreifung 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg

GRILLESINO

PRODUZENTEN-INFO

Giancarlo Notari, der während seiner 30-jährigen Zusammenarbeit mit Marchesi Antinori beachtliche Erfahrungen sammeln konnte, verwirklichte im Jahr 1997 seinen Traum von einem eigenen Weingut. Gemeinsam mit Marchese Antinori, der die technische Leitung übernahm, wurde das 60 Hektar große Weingut Grillesino gegründet. Heute führt Giancarlos Sohn Saverio Notari das Unternehmen und arbeitet auch weiterhin eng mit Marchese Antinori zusammen. Den Wein „Niccolaio" benannte Saverio Notari nach seinem Sohn. Gelegen ist die Azienda Grillesino in der wunderschönen toskanischen Maremma wie auch die großen Super Tuscan Produzenten Ornellaia und Guado al Tasso.