Bio

28016217 | 2017

Carapace Montefalco Sagrantino DOCG

Tenuta Castelbuono

Italien
Umbrien

trocken

100% Sagrantino

Artikelbeschreibung

Aus den besten Weinbergen von Montefalco und Bevagna stammen die sorgfältig ausgewählten Trauben dieses cremigen, finessenreichen Sagrantino. Die sortentypischen Aromen von Brombeer- und Heidelbeerkonfitüre, Kirschen, Lakritz und Schokolade gipfeln in einem intensiven, nachhaltigen Geschmack. Er reift 24 Monate im großen Holzfass.

Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

gut
14 Jahre

Herkunft

Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 24 Monate in Flaschenreifung 12 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-015
EAN Flasche / EAN Karton	8007355005911 8007355005850

Analyse

Alkoholgehalt	15.0 %Vol

Inhalt und Nährwert

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