

Ein Rotwein wie von Engeln gemacht!

Rotwein   Italien   Veneto	
	<h2 style="margin: 0;">Angelo, Vino Rosso Italiano,</h2> <p style="margin: 10px 0 0 0;">2016</p> <p style="margin: 10px 0 0 0;">75cl (CT-6)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Italien</li> <li> Syrah</li> <li> Jetzt bis 2022</li> <li> 14 - 16°C</li> <li> 13.5</li> <li> 12 Monate im Fass gereift</li> <li> 75cl (CT-6)</li> <li> ITA.248436.2016</li> <li> ab Lager</li> </ul>	

### Infos zum Wein

#### Genussempfehlung

Ideal zu vielen italienischen Spezialitäten, harmoniert bestens zu Tartar, im Sommer kann man ihn leicht gekühlt (14°C) perfekt zum Grillen kombinieren.

#### Degustationsnotiz

Der Syrah «Angelo» - ein vollmundiges Vergnügen! Sehr zugängliche und amaronehafte Aromatik, Noten von reifen Pflaumen und schwarzer Beerenfrucht, leichte Würze, sehr fein nuanciertes Barrique. Im Gaumen sehr weich und rund, balsamische Noten, schmiegt sich förmlich an den Gaumen, viel Kirschenfrucht und feinste Vanillenoten. Ein wahrer Gaumenschmeichler! The making of Angelo: Die Syrah-Trauben reifen durch ein besonderes Verfahren, dem DMR (doppia maturazione ragionata). Die Trauben reifen direkt am Rebstock und bei Erreichung des idealen Vollreifegrades werden Traubenstiele gequetscht, womit die Saftbahnen unterbrochen werden. Dadurch trocknen die Trauben am Stock an und verlieren ca. 20% ihres Gewichtes während 20 Tagen. Erst dann werden die Trauben gelesen. Internationale Bewertungen: Gold Medaille an der Berliner Wein Trophy 2017, bei der Mundus Vini 2017 und an der Sélections Mondiales des Vins, Quebec in Canada.