Quercegobbe 2023

Tief konzentriertes Rubinrot. In der Nase entfaltet sich ein komplexes, reichhaltiges Aromenspektrum: zunächst fruchtige Noten von Heidelbeerkonfitüre, getrockneten Himbeeren, Schwarzkirschen in Sirup und Pflaumen, dann edle pflanzliche Komponenten wie Myrte und Rosmarin, gefolgt von Lakritze, Zimt und Pfeffer. Am Gaumen dicht und vollmundig, mit weicher, runder Struktur, seidigen Tanninen und perfekt eingebundener Frische. Langanhaltender Abgang, der die Aromen der Nase widerspiegelt.

Produzent	Petra
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322872
Passt zu	Grilladen, Schmorgerichten, orientalischer Küche, mediterraner Küche

Vinifikation

Die alkoholische und die malolaktische Fermentation finden im Stahltank während 3 Wochen statt. Die Hälfte des Weines wird in Edelstahlbehältern verfeinert, um die fruchtigen Noten zu unterstreichen. Die andere Hälfte reift über circa 8 - 12 Monate in gebrauchten und neuen Barriques und Tonneaux aus Eichenholz mittlerer Röstung aus. Minimum 6 Monate in der Flasche

Terroir

Weinberg Quercegobbe, San Lorenzo Alto.
Lehmig-sandige Böden, leicht kalkhaltig