Petra 2023

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr reichhaltig und aromatisch, mit intensiven und kraftvollen Noten von Waldbeeren, Schwarzkirschkonfitüre, Rosmarin, verbranntem Holz und Tabak; dazu balsamische Minze, würziger Zimt und Pfeffer im Abgang. Am Gaumen vollmundig, elegant und kraftvoll, mit guter Struktur und Tiefe. Samtige Tannine, perfekt eingebunden in einem Stil, der frisch ist und aristokratische Würze zeigt. Anhaltender, konsistenter Nachhall mit würzig-balsamischem Finale.

Produzent	Petra
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2038
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323967
Passt zu	Schmorgerichten, mediterraner Küche, Grilladen, gereiftem Käse



Vinifikation

Die alkoholische Gärung findet im Stahltank während drei Wochen statt. Der Ausbau erfolgt im Barrique über mindestens 18 Monate und 25 % neues Holz. Anschliessend reift der Wein für mindestens 18 Monate in der Flasche.

Terroir

Die Trauben stammen aus dem Weingut Petra in San Lorenzo Alto, wo die Reben im Durchschnitt 20 Jahre alt sind. Das Terroir ist geprägt von natürlich kalkhaltigen Böden mit einem ausgewogenen Anteil an Ton und Kiesel. Die Böden sind gut strukturiert, von mittlerer Tiefe und weisen eine Hangneigung von etwa 10–15 % auf – ideale Bedingungen für die Erzeugung charaktervoller Weine.