

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats Februar



Normalpreis 11,90 €

Sonderpreis 9,98 €

Grundpreis pro Liter: 13,32 €

Bezeichnung: 2014er "Cantalore" Rosso Toscana IGT, Avignonesi SrL

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Avignonesi ist ursprünglich ein 109-ha-Weingut der Gebrüder Falvo, welches diese 1974 unter großen Investitionsaufwand neu belebten. Mittlerweile befindet es sich im Besitz der belgischen Anwältin Virginie Saverys, welche die Rebfläche sukzessive auf 230 Ha erweitert hat. Insgesamt besteht es aus 4 Einzelgütern die alle in unmittelbarer Nähe der Namen gebenden Stadt Montepulciano gelegen sind. Nach der Selektion der besten vorhandenen Klone wurden auch neue internationale Rebsorten, wie Chardonnay und Cabernet Sauvignon angepflanzt aus denen dieser Wein besteht. Er enthält 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 5% Sangiovese. Nach einer schonenden und sehr selektiven Handlese erfolgte erst eine 2-tägige Vormazeration bei 14° C, dann eine 10-tägige Gärung im Edelstahl bei 26-28° C und dann noch eine 10-15 tägige Maischestandzeit bei 30° C. Danach wird der Wein für 5 Monate in Barriques in 2. und 3. Belegung ausgebaut, bevor er in Flaschen gefüllt wird und in den Verkauf gelangt.

Farbe: kräftiges rubinrot

Geruch: In der Nase haben wir kräftige, fruchtige Aromen, nach Brombeeren und anderen Waldfrüchten. Dazu Noten von mediterranen Kräutern, grüner Paprika und Lakritze.

Geschmack: Im Mund ist der Wein sehr angenehm und schmeichelnd, mit den typischen Charakteristika eines Bordeaux-Blends. Runde Tannine, verbinden sich mit einer feinen Säure und die Aromen kommen sehr gut zur Geltung.

Lagerung: 4-6 Jahre

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Wie die meisten Weine dieser Art ist auch der Cantalore ein sehr guter Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten. Spontan würde er gut zu einem Rinderbraten mit Klößen und Rotkraut passen oder einer gegrillten Lammhaxe mit Ratatouille und Polenta. Aber auch zu gereiftem Käse, oder zum puren Genuss auf dem Sofa ist der Wein ein perfekter Begleiter.