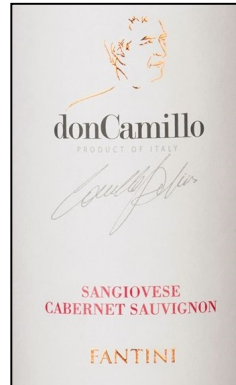


italienische Qualitätsweine

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 November



Normalpreis 10,90 €

Sonderpreis 9,49 €

Grundpreis pro Liter: 12,65 €

Bezeichnung: 2018er „Don Camillo“ Sangiovese Terre di Chieti IGT, Farnese Vini Srl

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

In den Abruzzen, genauer gesagt, der Provinz Chieti liegt das mittelalterliche Schloß von Ortona. Seit dem 14. Jhdt. werden hier hochwertige Weine produziert, welche schon zur damaligen Zeit ein hohes Ansehen auf vielen adeligen Tafeln genossen. Jetzt entstehen die Weine unter der Regie von Farnese Vini, welche sich besonders den lokalen autochthonen Traubensorten, aber auch internationalen Reben zugewandt hat. Ein Beispiel hierfür ist der zu 85% aus Sangiovese, der am weitesten verbreiteten roten Traubensorte Italiens, und 15% Cabernet Sauvignon bestehende „Don Camillo“. Dem Wein wird nach dem Einmaischen 10% des Saftes entzogen, gefolgt von einer mit Reinzuchthefen durchgeführten ca. 3-wöchigen temperaturkontrollierten Gärung, wobei in der ersten Tagen oftmals die Maische gerührt wird, um Farbstoffe zu extrahieren. Danach folgen der biologische Säureabbau und ein ca. 6-monatiges Barriquelager. Die Fässer bestehen zu 30% aus französischer, zu 50% aus amerikanischer und zu 20% aus kaukasischer Eiche. Danach wird der Wein abgefüllt und noch weitere 6 Monate in der Flasche gelagert bevor er verkauft wird.

Farbe: dunkles purpurrot mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase ist der Wein sehr dunkel und kräftig. Aromen von reifen dunklen Beeren und Würznoten wie Zimt und Vanille sind wahrnehmbar. Aber auch leicht vegetabile Noten nach grüner Paprika sind zu erkennen.

Geschmack: Im Mund ist der „Don Camillo“ sehr kräftig, dabei aber schmackhaft und weich. Die fruchtigen und würzigen Aromen kommen gut zur Geltung. Er hat sehr weiche Tannine und ist lang anhaltend und gibt ein warmes Mundgefühl.

Lagerung: 5-8 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Durch seine Art eignet er sich besonders für kräftige Fleischgerichte, wie Lammeintopf mit Bohnengemüse, oder geschmorten Rinderbäckchen mit Ratatouille. Auch zu würzigem Käse oder als Solobegleiter am Abend ist er sehr gut geeignet