



Clos

Le Corti dei Farfensi

Anbaugebiet: Italien / Marken IGP

Rebsorte(n): Sangiovese

Bio-Information: Biologisch zertifizierter Weinbau

Ausbau / Herstellung: Stahltank

Charakteristik: Jahrgang 2018

Die vielschichtigen Aromen erinnern an Sauerkirschen, Rosen und Gewürze. Der solide, dezent füllige Körper präsentiert sich mit einem reifen, satten Tannin, einer schön eingebundenen, reifen Säure und einem füllenden Alkohol. Es ist ein Sangiovese mit viel Persönlichkeit.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Sangiovese ist ein super Begleiter zu Gulasch und anderen geschmorten Fleischgerichten, zu Braten vom Kalb und Schwein, zu Kaninchen, Pasta mit kräftig gewürzten Saucen, Steinpilzragout, Risotto sowie Halbhartkäse.