

25931422 | 2022

BOTROSECCO MAREMMA TOSCANA DOC



 Le Mortelle

 Italien
Toscana Chianti

 trocken

 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Bis zur Flaschenabfüllung reift der Botrosecco 12 Monate in Barriques. In der Nase entfaltet er schöne Aromen von Himbeere und Brombeere, gefolgt von Noten von wilder Minze und Eukalyptus. Am Gaumen ist er umhüllend mit einem lebhaften, frischen Finale, welches erneut mit schöner Frucht verwöhnt.



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen



Genussepfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
7 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Maremma Toscana
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 9 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935005056 8001935005063

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT



PRODUZENTEN-INFO

Das Gut Le Mortelle befindet sich im Herzen der südlichen Maremma. Es erstreckt sich über 270 ha, von denen 170 ha Weinberge sind. Es wurde 1999 von der Familie Antinori erworben - mit der Überzeugung, dass dieses in Bezug auf den Weinbau noch relativ neue Gebiet sich optimal für die Produktion von Qualitätsweinen eignet, da es beste Voraussetzungen für die Entfaltung der angebauten Rebsorten bietet.

„Mortella“ ist im übrigen der Name der wild wachsenden Myrte. Dieser für die Küstenvegetation charakteristische Strauch ist das Symbol des Gutes.