



25931423 | 2023

BOTROSECCO MAREMMA TOSCANA DOC



Le Mortelle



Italien
Toskana Chianti



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



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
7 Jahre

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	14.0 %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.