DRINKS.

Farnese Fantini Edizione Cinque Autoctoni 2021 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	4090821
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Abruzzen
Abfüller	Fantini Group Vini s.r.l., Via Dommarco 23, 66026 Ortona, Italia
Marke	Fantini
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	13 Monate
Degustationsnotiz	füllig und ausgewogen mit angenehmer Säure sowie sanften Tanninen. Es zeigen sich Noten von Vanille, Schokolade, Eichenholz, Tabak, Pflaumen, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Leder und Gewürzen (Pfeffer, Lakritze, Zimt...).
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 33% Montepulciano, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 7% Negro Amaro und 5% Malvasia Nera
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben

Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Geflügel, Käse, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Geschichte von Farnese Fantini begann 1582 mit Margarethe von Parma - auch bekannt als Madama d'Austria. Die uneheliche Tochter des Kaisers Karl V., die in zweiter Ehe Ottavio Farnese heiratete, verbrachte ihr spätes Leben in den Abruzzen, wo sie sich unter anderem dem Weinbau widmete. Die Weine von Farnese erlangten schnell Berühmtheit und wurden bei Adels-Banketten in ganz Europa angefordert. Auch heute noch haben die Weine aus den Abruzzen einen gewissen Ruf inne. Die Region, die sich zwischen den Apenninen und der Adriaküste einfügt, ist für ihre raue, hügelige Landschaft, die vielen Naturschutzgebiete und die historischen Bergdörfer bekannt. Die internationale Bekanntheit ihrer Weine lässt allerdings noch zu wünschen übrig, weshalb Abruzzen-Weine vielerorts als Geheimtipp gehandelt werden. Der Farnese Fantini Edizione Cinque Autoctoni ist ein Blend aus fünf Rebsorten, die typisch für die Abruzzen und für Apulien sind: Dies sind Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Nera. Eine geschützte Herkunftsbezeichnung trägt der Wein deshalb nicht, weil die Trauben aus verschiedenen Anbaugebieten bezogen werden - bei dem Fantini Edizione Cinque Autoctoni handelt es sich also um einen Tafelwein. Der Ausbau findet in Barriques statt und dauert 13 Monate an; eine Jahrgangsangabe ist nicht vorhanden.