

DRINKS.

San Leonardo Vigneti delle Dolomiti rosso igt 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50022917
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino
Abfüller	Località San Leonardo - 38063 BorghettoA/Adige - Avio (TN) ITALIE
Marke	San Leonardo
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen zerstossener Brombeeren und Pflaumen mit Anklängen von Tabak, braunen Gewürzen, Rauch sowie pfeffrig floralen Noten. Am Gaumen samtig strukturiert mit einer komplexen Mischung aus Säure und Mineralien, die Aromen reifer Früchte und jugendliche Tannine hervorbringen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot 24 Monate in französischen Eichenfässern gereift
Etikette	klassisch



Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Grill, Käse, Lamm, Mediterrane Küche, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die Geschichte der San Leonardo Winzerei reicht rund 300 Jahre in die Vergangenheit zurück. Zunächst war das Anwesen am Fusse der Alpen vor mehr als 1000 Jahren ein Kloster, doch wurde es 1770 von Familie Gresti der Kirche abgekauft. Gemma de Gresti di San Leonardo heiratete 1890 Tullo Guerrieri Gonzaga di Montebello und bezogen das Anwesen 4 Jahre später. Der rechte richtig Winzer der Familie sollte jedoch ihr Sohn Carlo sein. Er zeigte bereits früh Interesse an den besten Weinen der Welt, wobei Bordeaux bei ihm an erster Stelle stand. Er studierte in Lausanne Önologie und reiste zur Vertiefung seines Wissens mehrfach nach Frankreich und in die Toskana. Auf dem Gelände von San Guido lernte Carlo Marquis Mario Incisa della Rocchetta kennen, der sein Ökologie-Pate wurde und ihm das Geheimnis zum Verschnitt von Bordeaux lüftete. Carlo steckte gut 50 Jahre seines Lebens voller Leidenschaft in die Winzerei San Leonardo, doch wächst sein Sohn Anselmo immer weiter in die Leitung der Winzerei hinein. 1978 wurden die ersten Cabernet Sauvignon Trauben ihrem Land gepflanzt, das im Norden vor den kühlen Winden durch die Alpen geschützt wird, während der Boden vom Gardasee in der Nähe profitiert. Seit 2015 ist San Leonardo eine bio-zertifizierte Winzerei. 1982 entstand der erste San Leonardo Bordeaux und jeder Jahrgang war preisgekrönt. Er ist einfach die Ikone von San Leonardo als klassischer Bordeaux mit ausserordentlich herausragender Lagerungsfähigkeit von mindestens 30 Jahren. Die Fermentation findet zwischen 15 - 18 Tagen in kleinen Betonfässern statt, wobei der Wein hin und wieder übergepumpt wird. Gereift wird er letztlich 24 Monate lang sowohl in neuen, einmal und bereits zweimal verwendeten französischen Eichenfässern.