

DRINKS.

Talenti Rosso di Montalcino DOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500578
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Azienda Agricola Talenti, Loc. Pian di Conte, Montalcino, Italie
Marke	Talenti
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Frisches fruchtiges Aroma mit Noten von Kirsche und Pflaume Am Gaumen weich und mineralisch, mit guter Struktur und ausgewogenen Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Sangiovese
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Antipasti, Charcuterie, Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch, Schwein

Beschreibung

Durch den Weinbau ist der mittelalterlich geprägte Ort Montalcino in der Toskana weltberühmt geworden. Aus den umliegenden Weinbergen stammt nämlich der teure Spitzenwein Brunello di Montalcino, der aus der Sangiovese-Traube - hier einfach als Brunello bezeichnet - gekeltert wird. Der Agrotourismus boomt; die örtlichen Weinkeller wirken als Besuchermagneten. Ebenfalls sehr bekannt ist der Rosso di Montalcino, der als kleine Schwester des Brunellos gilt. Da nicht jedes Jahr die hohen Anforderungen für den Brunello erfüllt werden, können Winzer in schwächeren Erntejahren Rosso di Montalcino Weine erzeugen. Das gibt den Weinherstellern maximale Flexibilität, während die Konsumenten einen leichteren, fruchtbetonen und vor allem bezahlbaren Wein erhalten. Das Weingut von Talenti hat sich auf die hoch angesehenen Brunello Weine spezialisiert, bietet aber auch andere Toskana-Weine sowie Grappa und Olivenöl an. Das in dritter Generation geführte Anwesen liegt bilderbuchreif inmitten der sanften Hügellandschaft von Montalcino, die nicht nur von Rebstöcken, sondern auch von Olivenhainen, Obstbäumen, Eichenwäldern und Agrarfeldern gesäumt ist. Die Parzellen erstrecken sich auf Höhen zwischen 220 und 400 m und sind grossflächig mit Sangiovese-Reben bepflanzt. Der rubinrote Rosso di Montalcino reift nach der Gärung einige Monate in französischen und slowenischen Eichenholzfässern und anschliessend noch in der Flasche.