

Santavenere 2020

Der Santavenere wird aus den Trauben unserer Weinberge in den Hügeln von Montepulciano gekeltert und ist ein eleganter und samtiger Edelrotwein, der durch seine Höhenlage und Bodenbeschaffenheit besticht.



— **WEINMARKE**

Santavenere

— **TYP**

Rotwein

— **ANBAUGEBIET**

Region: Toscana
Provinz: Siena
Gemeinde: Montepulciano
Weingut: Santavenere

— **TRAUBE**

Sangiovese

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Schwach verfestigte sandige Tone

— **ERTRAG**

650g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Zapfenkordon

— **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 15–17 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 28°C

— **REIFUNG**

In großen und kleinen Eichenfässern für mindestens 18 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**

13,5% vol

— **GESAMTSÄURE**

5,1g/l

— **RESTZUCKER**

0,6g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

8/10 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Dichtes Rot mit granatroten Tönen; intensives und aromatisches Bouquet, manchmal leicht ätherisch, mit typischen Veilchennoten und leichten Anklängen an Minze; reichhaltiger, vollmundiger, samtiger und eleganter Geschmack, leicht tanninhaltig, sehr anhaltend

— **PASSEND ZU**

Ideal für Braten, Wild, Federwild und gereiften Käsesorten

— **SERVIERTEMPERATUR**

16–18°C

— **FORMAT**

37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl

Prämien und Auszeichnungen

— **JAMES SUCKLING** 90
90 punkte

— **BERLINER WINE TROPHY** 
Goldmedaille

— **DECANTER** 
Silbermedaille

— **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES** 
Goldmedaille

— **WINES CRITIC** 92
92 punkte

