

## Technische Daten

**Produktion:** 14000 Flaschen von 750 ml

**Rebsorten:** Sagrantino 100%

**Traubenlese:** Oktober, manuelle Traubenlese

**Weinherstellung:** Stahlgärung. Aufweichen etwa 3 Wochen

**Reifung vor Flaschenabfüllung:** Im Fass aus französischer Eiche 25  
HI 24 Monate lang

**Reifung nach Flaschenabfüllen:** In Flaschen 6 Monate lang

**Empfindungen:** Intensive rubinrote Farbe mit Granatreflexen. Tiefe und komplexe Nase. Fruchtnoten: Brombeere, Kirsche, Kräuter und Gewürze. Anhaltend im Mund, gute Struktur und gefälliger Tanningehalt

**Speisekombinationen:** Zu Fleisch und Wildbret. Am besten zu mildem Schnittkäse

**Trinktemperatur:** 16-18°C