LA FATTORIA DI MAGLIANO S.R.L.

Perenzo Maremma Toscana Syrah DOC Fattoria di Magliano



Art.-Nr.:	060800
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Maremma
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Dekantierzeit:	60
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	24
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	100% Syrah
Restzucker:	0.57 g/l
Säure:	6.06 g/l
Serviertemperatur:	20
Trinkreife:	15
EAN:	8032644549050

Preise

Flasche 23,50 € brutto

Preis pro Liter: 31,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Bukett: deutlich fruchtig, mit Pfeffer-, süßen Gewürzen- und Lakritzenoten
• Geschmack: Wein mit kräftigem Körper mit schlichtem und weichem Tannin
• Farbe: Rubinrot
• Empfehlungen: passt gut zu gereiften Käsesorten, hellem und dunklem Fleisch, Wild
Weinlese: erste 10 Septembertage
Weinbereitung-Methode: sanftes abbereen und maischen, 20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierte Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur
Holzverfeinerung: 12-24 Monate in Barrique à 225 l, aus gerösteter Allier-Eiche, erster Durchgang, feinkörnig, mindestens 24-Monate gereiftes Holz
Verfeinerung in der Flasche: 12 Monate
Stabilisierung des Produktes: kalt