SCHUCK
FEINE KOST UND WEINE



Bezeichnung: **Sangiovese d´ Abruzzo IGT, Farnese Vini Srl**

Anbaugebiet und Weinausbau: In den Abruzzen, genauer gesagt, der Provinz Chieti liegt das mittelalterliche Schloß von Ortona. Seit dem 14. Jhdt. werden hier hochwertige Weine produziert, welche schon zur damaligen Zeit ein hohes Ansehen auf vielen adeligen Tafeln genossen. Jetzt entstehen die Weine unter der Regie von Farnese Vini, welche sich besonders den lokalen autochthonen Traubensorten zugewandt hat. Ein Beispiel hierfür ist der zu 100% aus der verbreitetsten Rotweintraubensorte, dem Sangiovese hergestellt. Nach einer 10-tägigen Maischegärung wird der Wein in großen Holzfässern und im Stahltank weiter ausgebaut, bevor er nach ca. 6 Monaten abgefüllt wird.

Farbe: leuchtendes granatrot

Geruch: Der fruchtige Duft von Sauerkirschen und Erdbeeren umschmeichelt die Nase beim hinein riechen in ein Glas des Sangiovese. Dazu gesellen sich noch ganz leichte Holztöne.

Geschmack: Im Geschmack ist der Sangiovese ausgewogen mit mittleren Tanninen und einer kräftigen Säure. Die fruchtigen Aromen kommen gut zur Geltung.

Lagerung: 1-3 Jahre

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Der Sangiovese ist der klassische Begleiter zu einer deftigen Pasta, wie z.B. Pasta Asciutta, oder einer Lasagne. Aber auch zu Grillianden oder einer deftigen Wurstplatte ist er als Begleitwein gut geeignet.