



SANGIOVESE

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 2226



DE-ÖKO-003

Wir lieben Sangiovese. So sehr, dass wir ihn vor einigen Jahren in unseren Weinbergen angepflanzt haben – obwohl uns fast jeder davon abgeraten hat. „Das geht in Deutschland nicht“, hieß es.

Alle sagten nein – außer unseren italienischen Winzerfreunden, die von der Idee begeistert waren. Das Rebmateriale stammt von **Isole e Olena**, einem der großen Namen des Chianti Classico.

2020 haben wir das erste Fass vinifiziert, nun kommt mit dem 2022er der Nachfolger. Ebenso limitiert in der Menge – es wurde nur ein einziges Fass gefüllt – und ein unglaublich spannender Wein, der schon in seiner Jugend zeigt, was hier bei uns mit dieser Rebsorte möglich ist.

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Sangiovese
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	0,0 g/l.
Säure:	5,0 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2032
Serviertemperatur:	16 - 18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100ml:	297 kJ/71 kcal

Lebensmitteltechnische Hinweise:

