



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



MORELLINO DI SCANSANO DOC

TERRITORIUM

Gemeinde von Scansano, Toskana.

REBSORTEN Sangiovese 100%.

VINIFIKATION

Zartpressung der Weinbeeren. Schalenmazeration von 10-15 Tagen um die Extraktion der Polyphenole zu begünstigen.

FARBE Rubinrot

DUFT

Fein, nach Sauerkirschen, Waldbeeren, man entdeckt auch leichte würzige Noten.

GESCHMACK

Trocken, mittelmächtiger Körper, angenehm gerbstoffreich, anhaltend im Mund.

TRINKTEMPERATUR

Bei 18 Grad

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu schmackhaften Gerichten, zu Wurstwaren und ausgereiften Käse.

ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent.