

Campone Rosso 2019

Klimaentwicklung

Das Klima 2019 war sehr unstet. Dem strengen, trockenen Winter folgte ein regnerischer Frühling, in dem die Wasserreserven wieder aufgefüllt wurden. Die Rebstöcke trieben erwartungsgemäß im Mai aus, als jedoch die Temperaturen zurückgingen und viel Niederschlag fiel, verzögerte sich auch das Wachstum. In den Sommermonaten wechselten sich Regenfälle und Sonnenschein insgesamt ausgewogen ab. Die Tage im September waren bis zum Ende der Lese warm und sonnig, wodurch schließlich hochqualitative, gesunde Trauben geerntet werden konnten. Auch die Aromen und Polyphenole entwickelten sich während der Reifung.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte
Sangiovese

Alkoholischer Grad
13,50%

fsb.sliderTitles.vinificationslider

Technische Anmerkungen

Verfügbare Formate
0,75 l

Organoleptische Noten
Dem Auge präsentiert sich der Campone Rosso mit einem intensiven Rubinrot, die Nase beeindruckt er mit roten Beeren wie Brombeere und Heidelbeere. Blumige Noten mischen sich ausgewogen dazu. Im Mund zeigt er sich frisch und überzeugend mit weiten, samtigen Tanninen. Der fruchtige Abgang ist lang und nachhaltig.

Kombination
Schmackhafte Wurstwaren wie Schinken und Salami; toskanische Suppen wie die Ribollita; Nudeln und Bohnen; Kichererbsencreme. Als Hauptgericht passt gegrilltes Schweinefleisch.



