



## Faunae 2018

### Klimaentwicklung

Der Austrieb der Reben erfolgte im Jahr 2018 früher als sonst, was sich auf die höheren Temperaturen im März und April zurückführen lässt. Der Mai zeigte sich insgesamt regnerisch. Ab Juni stiegen die Temperaturen und der Sommer verlief gut, mit vereinzelt Regenfällen. Im September waren die Temperaturunterschiede von Tag und Nacht hervorragend, wodurch eine geregelte Reifung der Trauben gewährleistet wurde.

### Merkmale des Gebiets

**Weinsorte**  
Sangiovese, weitere

**Alkoholischer Grad**  
13%

**fsb.specificationattributes.\$maturazione**  
Stahl - 12 Monate

### Technische Anmerkungen

**Verfügbare Formate**  
0,75 l

**Organoleptische Noten**  
Faunae 2018 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot. In der Nase offenbart er sich zunächst frisch und angenehm fruchtig mit Noten von frischen Himbeeren und Walderdbeeren. Etwas später sind blumige Noten von Veilchen sowie würzige Aromen zu vernehmen. Am Gaumen zeigt sich der Wein weich und einnehmend mit einem kräftigen Tannin. Im Abgang schön nachhaltig und intensiv.

**Kombination**  
Dieser elegante, strukturreiche Wein passt ideal zu Grillfleisch, reifem Käse und Gerichten aus aller Welt passt.

