

LA FATTORIA DI MAGLIANO S.R.L.

Perenzo Maremma Toscana Syrah DOC Fattoria di Magliano

 fattoria di magliano



| | |
|---------------------------|---------------------------------------------|
| Art.-Nr.: | 060800 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 14,5 % |
| Anbaugebiet: | Maremma |
| Anbauregion: | Toscana (Toscana) |
| Ausbau: | im neuen und gebr. Barrique |
| Dekantierzeit: | 60 |
| Farbe: | Rot |
| Fasslagermonate: | 24 |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2017 |
| Klassifizierung: | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| Rebsorten: | 100% Syrah |
| Restzucker: | 0.57 g/l |
| Säure: | 6.06 g/l |
| Serviertemperatur: | 20 |
| Trinkreife: | 15 |
| EAN: | 8032644549050 |

Preise

Flasche 23,50 € brutto

Preis pro Liter: 31,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Bukett: deutlich fruchtig, mit Pfeffer-, süßen Gewürzen- und Lakritzennoten
- Geschmack: Wein mit kräftigem Körper mit schlichtem und weichem Tannin
- Farbe: Rubinrot
- Empfehlungen: passt gut zu gereiften Käsesorten, hellem und dunklem Fleisch, Wild

Weinlese: erste 10 Septembertage

Weinbereitung-Methode: sanftes abbereen und maischen, 20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierte Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur

Holzverfeinerung: 12-24 Monate in Barrique à 225 l, aus gerösteter Allier-Eiche, erster Durchgang, feinkörnig, mindestens 24-Monate gereiftes Holz

Verfeinerung in der Flasche: 12 Monate

Stabilisierung des Produktes: kalt

