

Piccolomini Quattro Stagioni, Cagnina, Romagna, DOP, süß

Italien | Emilia Romagna | Cagnina di Romagna

Art. Nr. 604884

Weinbeschreibung

Erleben Sie eine exquisite aromatische Reise, bei der die faszinierenden Noten von Himbeere, Sauerkirsche und schwarzer Johannisbeere eine verführerische Symphonie kreieren, die Ihre Sinne in Begeisterung versetzen wird. Die zarten Tannine treten sanft in den Hintergrund und lassen die fruchtigen Aromen strahlen, während eine subtile Süße und eine minimalistische Säure eine harmonische Balance schaffen. Jeder Schluck entfaltet sich zu einem genussvollen Erlebnis, das ein Lächeln auf Ihr Gesicht zaubert und Lust auf mehr macht.

Wussten Sie schon?

Entdecken Sie die faszinierende Technik der Macération Carbonique, die für die Herstellung fruchtiger und lebendiger Weine sorgt. Bei diesem innovativen Verfahren werden ganze, unversehrte Trauben in einem geschlossenen Behälter fermentiert. Durch den CO₂-Druck, der dabei entsteht, brechen die Trauben innerlich auf, ohne die Schale zu beschädigen. So entfalten sich die Aromen auf besonders schonende Weise. Die Weine, die aus der Macération Carbonique hervorgehen, zeichnen sich durch ihre fruchtige Frische und bemerkenswerte Leichtigkeit aus. Die Weine sind oft zugänglich und unkompliziert. Ein weiterer Vorteil ist, dass sie die Tannine mildert, wodurch die Weine samtig und geschmeidig im Mund wirken. Zudem bleiben die Farben intensiv und leb

Passt zu:

Genießen Sie ihn zu gegrilltem Hühnchen mit Kräutern oder einer würzigen Pasta mit Tomatensauce, die die fruchtigen Noten wunderbar ergänzen oder zu einer frischen, bunten Salatvariation mit Beeren und Nüssen.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2024	LAND:	Italien
ALKOHOL:	9 vol. %	ANBAUGEBIET:	Emilia Romagna
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	79 g/l
WEINART:	Rotwein, süß	SÄURE:	6,3 g/l
REBSORTE:	Terrano	TRINKTEMPERATUR:	leicht gekühlt
ALLERGENE:	enthält Sulfite		

