

# MONTEPULCIANO BASTIANCONTRARIO 2019 BIO



La Marca di San Michele, Marken

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Schwarze Kirsche  
Getrocknete Pflaume  
Rosine  
Lakritze  
Teer  
Zimt  
Mandel  
Laub  
Bleistift

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
Universalglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
trocken



## WEINBAU

Rebsorten

Montepulciano

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes  
Holzfass

## BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100