

Crocco Re dei Re

Vino Rosso, Italien



Jahrgang:	No. 1
Herkunft:	Süd-Italien
Traubensorte:	Geheimnis des süditalienischen Bandenchefs Carmine Crocco.
Vinifikation:	Lange Maischestandzeit und 12 Monate in Eichenfässern gereift.
Farbe:	Tief-dunkles Rot mit rubinroten Schattierungen.
Aroma:	Bouquet von reifen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, feine Würzigkeit mit Nuancen von Tabak.
Charakter:	Harmonischer, lebendiger Wein mit einer schönen Struktur. Ausgewogene Tannine, eine leichte natürliche Restsüsse und erfrischende Säure runden diesen aussergewöhnlichen Wein ab. Der Wein ist weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die kaum zu enden scheint.
Passt zu:	Rotem Fleisch, Wild, rezenten Käsesorten.
Ausschanktemperatur:	16° - 18° C
Lagerfähigkeit:	5-6 Jahre