"SANGIOVESE" DOULOUFAKIS 2019

Trockener Rotwein Tafelwein

TRAUBENSORTEN

Der Winzer lässt sich für diese Mischung aus Sangiovese (70%) und Cabernet Sauvignon (30%) von Italien inspirieren, wo er Önologie studiert hat. Die Sonne und die Wärme des mediterranen Klimas verleihen diesem Wein nicht nur Reife und Volumen, sondern auch eine kretische Note und einen besonderen Charakter.

WEINBERG

In der Gegend von Dafnes, in der Nähe von Heraklion (Kreta), auf 350 Metern über dem Meeresspiegel.

WEINBEREITUNG

Klassischer Rotweinausbau in Edelstahltanks. Die Gärung findet bei 24°C bis 28°C statt.

REIFUNG

Der Wein reift zwölf Monate lang in französischen Eichenfässern. Wir verwenden neue, zweit- und drittverwendete Fässer.

ALTERUNGSPOTENZIAL

Dieser Wein kann bis zu zehn Jahre lang reifen.

VERKOSTUNG

Milde Gewürznoten, ergänzt durch subtile Nuancen wie Tabak, Kirsche, dunkle Schokolade und kretische Kräuter. Dichte Struktur mit samtigen Tanninen. Komplexer, von schwarzen Früchten dominierter Gaumen und langer Nachgeschmack.

SERVIEREN ZUM ESSEN

Er sollte bei einer Temperatur von etwa 18°C serviert werden und passt am besten zu rotem Fleisch, Wild, reichhaltigen Soßen oder gelbem Hartkäse. Er ist vielseitig einsetzbar und eröffnet zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten mit unterschiedlichsten Gerichten. Genießen Sie ihn zu einer klassischen Pasta Bolognese, gebratenem Schweinebauch, Würstchen vom Grill oder Barbecue, trinken Sie ihn auch zu einer einfachen Pizza.

Rotwein, der 2002 unter dem Namen "Douloufakis Sangiovese" veröffentlicht wurde.

750 ml

ALKOHOL 13,7 % vol
RES. ZUCKER 2 gr/lt
GESAMT. SÄURE 5,3 gr/lt
GESAMT. SCHWEFEL 85 mg/lt
pH-Wert 3,64

#DOULOUFAKISWINES #SANGIOVESEDOULOUFAKIS #SANGIOVESE
WWW.DOULOUFAKIS.WINE