

Cervaro della Sala Umbria IGT Doppelmagnum 2024

Art. Nr.: 1230624

Hersteller: Marchesi Antinori - Castello della Sala, Sala

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Umbrien

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Chardonnay, Grechetto

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Lehm, reich an Meeresfossilien

Vinifizierung/Ausbau: Die Vinifizierungskellerei ist so konstruiert, dass die Schwerkraft in vollem Umfang genutzt wird und damit eine Verarbeitung der Beeren und ihre Mazeration ohne mechanische Interventionen durch Pumpen möglich ist. Die Lese erfolgt in den allerersten Morgenstunden, damit die Früchte intakt und noch nicht gestresst von den hohen Tagestemperaturen in der Kellerei ankommen. Die Moste werden nach etwa vierstündiger Schalenmazeration bei 10° C in kaskadierender Technik in Absetztanks umgefüllt, wo sie sich klären, bevor sie in Barriques travasiert werden. Hier erfolgt dann erst die alkoholische und

Kategorie: Weißwein

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Grillen/Braten

Krustentiere / Muscheln: Grillen/Braten

Flaschengröße: 3,0 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 352.80

Verkostnotiz

Strahlendes Gelbgrün, in der Nase leichte Toastnoten begleitet von den Aromen von Zitrusfrüchten, Tropenfrüchten und zart buttrigen Nuancen, am Gaumen herrliche Schmackhaftigkeit und Frische mit Anklängen an Kamille, weiße Frucht und Feuerstein, gefolgt von angenehmer Persistenz und geschmacklicher Tiefe. Bereits jetzt angenehm und einladend, lässt er ein großes Alterungspotenzial erahnen. Ein junger Wein, der sich in den kommenden Jahren gut entwickeln wird.