«Camerte»

Produzent	La Monacesca
Land/Gebiet	Italien/Marken
Appellation	Marche Rosso IGT
Jahrgang	2017
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (70%), Merlot (30%)
Ausbau	6 Monate in Barriques und danach als Blend 6 Monate im grossen Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.8 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	20000 Flaschen

Das traditionsreiche Weingut Monacesca der Familie Cifola produziert Jahr für Jahr herausragende Weissweine. Aber auch der Rotwein Camerte sollte nicht ausser Acht gelassen werden.

Nach dem Ausbau in Barriques und in grossen Eichenfässern begeistert der Camerte mit gut integrierten Eichennoten, vor allem aber mit seinen Aromen von Brombeeren und roten Kirschen. Die opulente Frucht, gepaart mit weichen Tanninen und grosser Komplexität, verlangt nach einem besonderen Stück Fleisch, im besten Fall einem Entrecôte double.