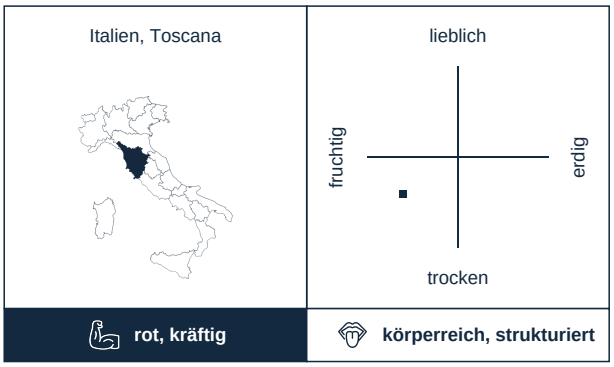
BURATTINI ROSSO MAREMMA DOC BURATTINI DOC

AZIENDA GUIDO F. FENDI | 2023



Das wunderschön leuchtende Rubinrot des Burattini von Azienda Guido D. Fendi wird nur übertroffen von den reifen, komplexen Aromen, die sich in der Nase entfalten. Gekochte (Kirschkonfitüre) aber auch getrocknete Früchte (Rosinen) machen den Auftakt, dicht gefolgt von süssen Gewürzen (Vanille, Gewürznelke) und Schokolade. Das Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon hält auch im Gaumen, was es verspricht und endet in einem langanhaltenden, samtigen Abgang der Lust auf mehr macht.



Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Genussreife: 2 - 8 Jahre

im Edelstahltank und ein kleiner Teil des Weins im Eichenfass ausgebaut

Kirschkonfitüre, Rosinen, Vanille, Gewürznelke, Schokolade

Eintopfgerichte, Fleisch-Kasserolle, gereifter Käse, Rinds-Grilladen

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**