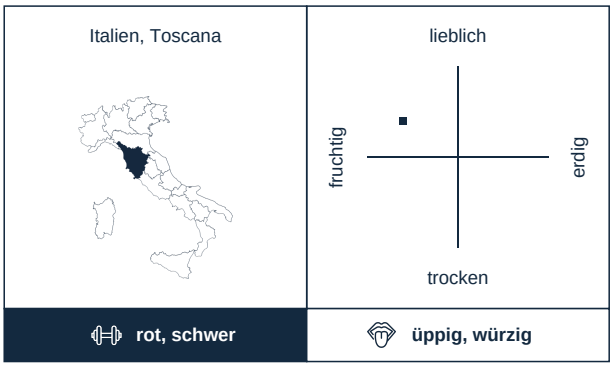
FENDENTE ROSSO TOSCANA IGT FENDENTE IGT

AZIENDA GUIDO F. FENDI | 2018



Dieses Meisterwerk aus Sangiovese und Merlot von der Azienda Guido F. Fendi startet mit einem fulminanten Auftakt. In der Nase wechseln sich Trockenfrüchte (Dörrpflaume, Rosinen) mit süssen Gewürzen (Kakao, Zimt) und rauchigen Noten von Tabak ab. Im Gaumen setzt sich der Eindruck fort, wobei die Frucht erhalten bleibt (Sauerkirsche). Perfekt ausbalanciert geht er in einen Abgang über der langanhalten, elegant und strukturiert ist.



Sangiovese, Merlot

Genussreife: 5 - 10 Jahre

36 Monate in französischen Eichenfässern gereift

Sauerkirsche, Dörrpflaume, Rosinen, Zimt, Kakao, Tabak

Mediterrane Küche, Wild, Wildschwein, geschmorter Rindsbraten/Brasato, Ente, Perlhuhn

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873