SAGRANTINO 25 ANNI



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2015
Notizen	Tiefes Dunkelrot; rauchiges, aromatisches Bukett, schön buttrig ausladend; saftiger, potenter Gaumen mit perfekt eingebauten Gerbstoffen, intensive Aromatik, gut ausbalanciert. Ein grossartiger Wein, welcher 1993 erstmals zum 25-jährigen Jubiläum der Kellerei lanciert wurde!
Begleitend zu	Tournedos, Lammkeule, Wild
Vinifikation	24 Monate französischen Barrique und 8 Monate Flaschenausbau. Produktion: 30'000 Fl.
Traubensorten	100% Sagrantino
Alkohol	15 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 20 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	Falstaff (2015) 96/100 Punkte James Suckling (2015) 94/100 Punkte Wine Enthusiast (2015) 94/100 Punkte Wine Advocate (2015) 96/100 Punkte

CAPRAI ARNALDO
Alles begann 1971 als Arnaldo Caprai sich einen alten Traum erfüllte und in der schönsten Gegend Montefalcos das Landgut Val di Maggio kaufte. Der Eintritt des jungen Marco Caprai in die Firma im Jahre 1988 legte den Wendepunkt fest. Marco Caprai führte das Weingut in kürzester Zeit an die Spitzenposition von Umbrien und wird heute als einer der besten Produzenten von Italien anerkannt. 2001 erhielt Marco Caprai die Auszeichnung "bester Weinproduzent Italiens" und 2005 wurde der Sagrantino di Montefalco Riserva 25 anni 2001 zum "besten Wein Italiens 2005" gekürt. Als weiteren Höhepunkt erhielt Caprai von Gambero Rosso die Anerkennung "Cantina dell'anno 2006" und von Wine Enthusiast "European Winery of the Year 2012".

http://www.arnaldocaprai.it