

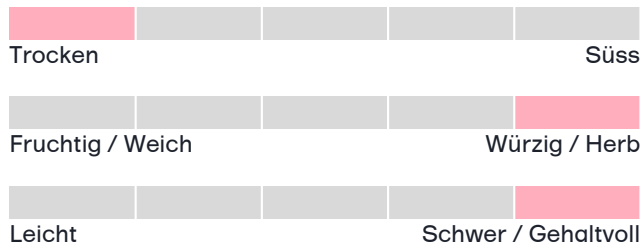


SAGRANTINO 25 ANNI



Sagrantino di Montefalco DOCG, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack



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>