MERLOT BELCOMPARE



Umbria igt, Caprai Arnaldo, Umbrien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2015
Notizen	Die Farbe ist dunkelviolett. Die Nase ist reichhaltig mit Anklängen von reifen roten Früchten und Schokolade. Der Körper ist voll, mit Aromen von wilden Brombeeren, seidigem Tannin und einem langen Abgang.
Begleitend zu	Ideal zu Pasta mit kräftigen Fleischsaucen oder rotem Fleisch wie Hase und Wildschwein.
Vinifikation	Kleine Produktion von 2000 Flaschen, made by Michel Roland. 24 Monate in Barriques ausgebaut.
Traubensorten	100% Merlot
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2021

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