2018 Grumello Sant'Antonio

ArPePe
Valtellina Superiore DOCG Riserva
150cl (1er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Trauben für den Sant'Antonio reifen auf steilen, hoch über dem Tal gelegenen Terrassen in rund 450 m ü. M. Wie eine stille Hüterin wacht die namensgebende Kirche Sant'Antonio über die Reben – jener besondere Ort, an dem Giovanna und Arturo 1969 heirateten. Exakt 40 Jahre später wurde mit dem grossartigen Jahrgang 2009 erstmals dieser Cru erzeugt. Der 2018er Sant'Antonio öffnet sich mit einem wunderbar ausdrucksvollen, vielschichtigen Bouquet. Saftige Sauerkirschen, rote Johannisbeeren und Granatapfel verbinden sich mit Rosenblättern, Lavendel und Blutorange; dahinter feine Noten von Tabak, Weihrauch und zermahlenem Gestein. Am Gaumen grosszügig, weit und ungemein charmant, mit herrlich saftiger roter Frucht, balsamischer Würze und einer geschmeidigen, beinahe sinnlichen Textur. Die brillante Säure schenkt Spannung und Leuchtkraft, während reifes, feinkörniges Tannin dem Wein festen Halt gibt, ohne seinen betörenden Trinkfluss zu bremsen. Feuerstein, Minze und dunkle Gewürze begleiten das lange, energiegeladene Finale. Ein prachtvoll duftender, nobler Grumello voller Finessen, betörendem Ausdruck und unwiderstehlichem Charme. (rr)

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Lombardia

Genussreife: Jetzt - 2034

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19+