

Morellino DOCG, Maremma, Motta, biologisch

Traubensorte: Sangiovese Trinktemperatur: 16 – 18 ° C



Morellino

Die Toscana besitzt günstige Umweltfaktoren für mich. Das besondere Mikroklima, die Sonnen- und Windexposition, die Zusammensetzung des Bodens und das persönliche Engagement erlauben es, authentisch, einzigartige und unverfälschte Produkte zu erhalten. Meine Gastfamilie Motta wendet bei der Bewirtschaftung ihres Landes die Prinzipien einer umweltverträglichen Landwirtschaft an.

Ich, der Morellino, werde aus Sangiovese-Trauben gewonnen. Das ausgewogene Aroma zwischen Kirschen, weich-süsslichen Holztanninen mit einem Hauchen Tabak-Kaffee machen mich zum optimalen Begleiter wenn gebratener Fasan, Braten aus Rotfleisch, Wild und Wildschwein, Grilladen, Wurstwaren und reifer Käse aufgetischt wird.

Wie wäre es mit einem gemeinsamen Ausgang?