



## Biodynamischer Wein „Borgo Faveri“ Demeter Rotwein

<b>Benennung:</b>	Biodynamischer Rotwein
<b>Typologie:</b>	Rotwein Trauben Demeter zertifiziert
<b>Traube:</b>	Sangiovese – Rot Montepulciano
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	2019
<b>Region:</b>	Toskana

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Lehmig, tief
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	50 m ü.d.M. Süd-Ostausrichtung
<b>Alter des Weinbergs:</b>	20 Jahre
<b>Anbaumethoden:</b>	Pergola-förmig
<b>Ernte:</b>	Mechanisch

### Im Weinkeller

<b>Weinherstellung:</b>	Rotweinherstellung und Maischegärung von 7-10 Tagen
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 % vol.
<b>Zucker:</b>	5 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Rot mit Purpurreflexen
<b>Bouquet:</b>	Intensiv, rein und zart, mit einem würzigen und rotfruchtigen Duft
<b>Geschmack:</b>	Zart und leicht tanninhaltig
<b>Haltbarkeit:</b>	24 Monate

### Service

<b>Serviertemperatur:</b>	16 - 18°C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Nudeln oder Lasagne mit Bolognesesoße , Speisen mit Wurstwaren oder reifen Käsen

**Für Vegetarier und Veganer:** Wir beraten Sie gerne, z.B. die Risottos mit rotem Radicchio oder Pilzen zu kochen. Der Borgo Faveri fügt diesen Vorspeisen einen Hauch von Geschmack und Farbbasis hinzu.

