



## Marche Sangiovese IGT

<b>Benennung:</b>	Marche Sangiovese IGT
<b>Typologie:</b>	Stiller Rotwein
<b>Traube:</b>	Sangiovese
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	1999
<b>Region:</b>	Marken – Italien

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Kalk-und Leimboden
<b>Höhenmessung und Lage:</b>	170 m ü.d.M.
<b>Alter des Weinbergs:</b>	15 - 25 Jahre
<b>Anbaumethoden:</b>	Cordon-Erziehung
<b>Ernte:</b>	Mechanisch

### Im Weinkeller

<b>Weinherstellung:</b>	Rotweinherstellung
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 % vol.
<b>Zucker:</b>	6 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	Rubinrot
<b>Duft:</b>	Sauerkirsche und Brombeeren
<b>Geschmack:</b>	Leicht tanninhaltig vollmundig
<b>Haltbarkeit:</b>	24 Monate

### Service

<b>Serviertemperatur:</b>	16 - 18°C
<b>Speiseempfehlung:</b>	Perfekt zu Nudeln mit Hackfleischsoße, Pilzen, würzigen Fischsuppen und reifem Käse Er verstärkt den Geschmack zusammen mit Rinderbraten und Nudeln mit Fleischsauce.

