



Valtellina Superiore DOCG

Sassella Riserva Clos 2018 Convento San Lorenzo

CHF 49.50

 75cl
 14%
 Valtellina
AN 20707518

Vinifikation

Der Ausbau erfolgt zuerst in grossen, danach in kleinen Holzfässern. Danach reift er noch für 12 Monate auf der Flasche bis er in den Verkauf kommt

Degustationsnotiz Nase

Dieser Clos zeigt Aromen in der Nase nach: schwarzem Pfeffer, Cassis, eine starke Intensität.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Gaumen wiederholen sich die Aromen und seine Würzigkeit und Konzentration kommt noch mehr zum Ausdruck. Ausserdem zeigen sich seine Tannine sehr elegant und harmonisch. Die ganze Aromenvielfalt ist lange präsent und verleiht dem Clos einen langen Abgang.

Passt zu

Der Begleiter zu Rind-, Wild-, Lamm-, Schweine- und Straussenfleisch. Ob im Ofen gegart, als Grillade, Tatar oder Schmorgericht, wie Kalbsbäckchen... und natürlich zu gereiftem Hartkäse.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Produzent

Der Winzer und Önologe Mamete Prevostini hat ein neues Projekt lanciert: das Weingut Convento San Lorenzo. Rund um das ehemalige Kloster San Lorenzo, in der Kernzone Valtellina Sassella, gruppieren sich die alten Nebbiolo Rebberge um die einzigartige Lage Clos San Lorenzo. Diese spezielle Lage in der Valtellina mit dem vorteilhaften Mikroklima ist ein Garant für die Produktion von Spitzenweinen.



Sassella Riserva Clos 2018 Convento San

Lorenzo

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht.

Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektaren Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.