VALENTIN WINE

Valtellina Superiore DOCG

# Sassella Riserva Clos 2019 Convento San Lorenzo

## CHF 49.00

75cl
14%
Valtellina
Nebbiolo
AN 20707519

**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 Kalbsbäckcken....
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.

**VALENTIN WINE**, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/

# Sassella Riserva Clos 2019 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.