



Valtellina Superiore DOCG

Sassella de Le Mur 2023 Convento San Lorenzo

CHF 32.00

 75cl
 14%
 Valtellina
AN 20637523

Vinifikation

Der Ausbau findet im Barrique für 12 Monate statt, anschliessend reift er noch 12 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Die Aromen in der Nase wären: Cassis, Waldbrombeeren und Unterholz.

Degustationsnotiz Gaumen

Der Gaumen wird verwöhnt von weichen, eleganten Tanninen, viel Struktur und Aromen von Cassis und Waldbrombeeren.

Passt zu

Veltliner Spezialitäten, Wildfleisch, grilliert oder gebraten. Rindfleisch in jeglicher Art zubereitet, sei es als Tartar, Veltlinerbraten, grilliert oder gebraten. Zu Pasta, Risotto und Polentagerichten

Trinkreife

Jahrgang + 7 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.

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.