



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Le Tense" DOCG Sassella Negri



Name:	"Le Tense" DOCG Sassella Negri
Artikel Nr.:	2181
Hersteller:	Nino Negri
Herkunft:	Italien
Region:	Lombardei
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2015
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Dunkles, lebhaftes Rubinrot. In seinem komplexen Bouquet zeigen sich Andeutungen von Himbeerkonfitüre, Hundsrosen und Sauerkirschen. Am Gaumen elegant und harmonisch, voll und weich mit gefälligen Dörripflaumen- und Gewürznoten.
Herstellung:	Die Handlese erfolgt zwischen dem 10. und 30. Oktober. Die Vinifizierung wird unter temperaturgeführter Gärung und 5-tägiger Maischestandzeit durchgeführt. Nach einer ersten Ausbauphase in Edelstahl erfolgt die Reifung des Weins ab Dezember je zur Hälfte 16 Monate in ein- oder zweimal gebrauchten, kleinen Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche sowie 20 Monate in 80 hl Fässern aus slawonischer Eiche. Die Assemblage findet Ende Januar, die Abfüllung auf Flaschen im Februar statt.
Herstellerinformation:	Nino Negri gründete im Jahre 1897 im Keller des Kastells Quadrio, einer Burg aus dem 14. Jahrhundert, sein gleichnamiges Weingut. Nino Negri leistete Pionierarbeit in diesem schwierigen, von extremen klimatischen Bedingungen geprägten Tal und ist damit der Vater des heutigen Erfolges dieses Herkunftsgebiets. Auf einer Rebfläche von 36 ha werden heute insgesamt 830.000 Flaschen produziert.
Servierempfehlung:	Ideal zu Braten von dunklem Fleisch, auch Lamm, Zicklein und Wild oder gereiftem Käse. Trinktemperatur 18 °C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,8 g/l Säuregehalt: 6,1 g/l
Lagerfähigkeit:	6-8 Jahre
Auszeichnungen:	2 Gläser Gambero Rosso für Jahrgang 2011.