MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Sfursat" Tradizionale DOCG



Name:	"Sfursat" Tradizionale DOCG
Artikel Nr.:	2178
Hersteller:	Nino Negri
Herkunft:	Italien
Region:	Lombardei
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2015
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,0%
Beschreibung:	Eindringliches Granatrot mit ziegelrotem Schimmer. Ätherisches, ausdrucksvolles und komplexes Bouquet, mit Gewürzakzenten (Nelken, Zimt und Pfeffer) und Andeutungen von Pflaumenmarmelade und Rosinen. Trockener, warmer, würziger Geschmack, geprägt von strenger Harmonie. Im langen Abgang elegant mit Noten von gerösteten Haselnüssen und Lakritz.
Herstellung:	Die Reben stehen auf ausgewählten Valtellina und Valtellina Superiore Lagen mit südlicher Ausrichtung auf 350□500 Metern Höhe über dem Meeresspiegel. Die Bodenerziehung erfolgt nach einer Variante des Guyot-Systems auf lockeren Sandböden. Nach der Handlese folgt die natürliche Trocknung der Trauben in flachen Kisten, wobei sie 30□35 % ihres Gewichts verlieren. Danach findet eine traditionelle Vinifizierung mit ausgedehnter Mazeration von 14 Tagen statt. Nach einem Ausbau in Edelstahltanks erfolgt der Ausbau von einem Teil des Weines in 225 l Fässern während 16 Monaten. Der restliche Wein verfeinert sich währenddessen für 20 Monate in 20 bzw. 50 hl großen Fässern aus französischer Eiche. Schließlich findet die Assamblage und die Abfüllung auf Flaschen statt.
Hersteller-information:	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.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu Braten, dunklem Fleisch, Wild und reifem Käse. Trinktemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: 4,0 g/l Säuregehalt: 7,2 g/l
Lagerfähigkeit:	6-8 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2015. 3 Gläser Gambero Rosso für Jahrgang 2011.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.