



"Lote 43" DO Vale dos Vinhedos

Miolo

Vinifikation

Ausbau für 12 Monate in neuen amerikanischen und französischen Barriques, Abfüllung ohne Filtration, einige Monate Flaschenreifung

Charakter

Sortentypisches und klassisches Bouquet, feine Ausbauaromen wie Süssholz, Tabak und Kaffee, mit Fruchtnoten von schwarzen Johannisbeeren, Waldbeeren und Pflaumen, Kombination aus rauchigen, animalischen Düften, komplexer Eindruck in der Nase; geschmeidig, samtig und gehaltvoll im Körper, fruchtige Struktur; erfrischend und langanhaltend bis ins Finale

Dieser Wein wird vegan produziert.

Geschichte

Diese Assemblage ist eine Hommage an Giuseppe Miolo, den italienischen Einwanderer, der zu jener Zeit das Landstück mit der Nummer 43 erhielt. Es handelt sich dabei um eine Einzellage, die seit 1999 vom Oenologen Adriano Miolo separat vinifiziert und ausgebaut wird.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Fleisch vom Grill, Pilz-Gerichte, würzige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2024 - 2030
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2011	Vinum	17/20
------	-------	-------