



## Noi

DOC Colli di Rimini, San Patrignano, 2016

750 ml

Art-Nr. 35115716

Dunkles Rubinrot. Reichhaltige Aromen roter und schwarzer Früchte, Zimt und Tabak. Am Gaumen mit viel reifer Frucht, die mit feinen, gut eingebundenen Holznoten unterlegt ist. Ein finessenreicher Wein mit kräftiger, ausgewogener Struktur. Ausdruckstarkes, langes Finale.

Herkunft:	Italien / Emilia-Romagna
Traubensorte:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Genussreife:	3 bis 8 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Fegato alla veneziana, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Spaghetti alla bolognese, Pilzragout
Vinifikation:	lange Maischegärung, Gärung im Stahltank, Untertauchen des Tresterhuts
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	in Tonneau (Doppelbarrique), ein Teil im Barrique/ Pièces, einige Monate Flaschenlagerung
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	14.5 %



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan

# BAUR *au LAC* Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



## Gaumenprofil

### Auftaktfülle



### Säure / Saftigkeit



### Tannine



### Körper



### Abgangslänge

