

**LA FATTORIA DI MAGLIANO S.R.L.**

# Perenzo Maremma Toscana Syrah DOC Fattoria di Magliano

 **fattoria di magliano**



<b>Art.-Nr.:</b>	060800
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Maremma
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im neuen und gebr. Barrique
<b>Dekantierzeit:</b>	60
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	24
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	100% Syrah
<b>Restzucker:</b>	0.57 g/l
<b>Säure:</b>	6.06 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	20
<b>Trinkreife:</b>	15
<b>EAN:</b>	8032644549050

## Preise

**Flasche 23,50 €** brutto

Preis pro Liter: 31,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Bukett: deutlich fruchtig, mit Pfeffer-, süßen Gewürzen- und Lakritzennoten
- Geschmack: Wein mit kräftigem Körper mit schlichtem und weichem Tannin
- Farbe: Rubinrot
- Empfehlungen: passt gut zu gereiften Käsesorten, hellem und dunklem Fleisch, Wild

Weinlese: erste 10 Septembertage

Weinbereitung-Methode: sanftes abbereen und maischen, 20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierte Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur

Holzverfeinerung: 12-24 Monate in Barrique à 225 l, aus gerösteter Allier-Eiche, erster Durchgang, feinkörnig, mindestens 24-Monate gereiftes Holz

Verfeinerung in der Flasche: 12 Monate

Stabilisierung des Produktes: kalt

