



MURANERA TENUTA IUZZOLINI

SKU: 11544



Titel	2017er Muranera IGT
Land	Italien
Erzeuger	Tenuta Luzzolini
Region	Kalabrienöstliches Zentrum in der Provinz von Crotone in Carfizzi, Lokalität "Motta – Maradea".
Rebsorte	Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon und Merlot
Boden	Weißer Lehm
Weinbereitung	Traditionelles Gärungsverfahren mit Mazeration für 10 bis 15 Tage, Abstich des Mostes, leichtes Pressen.
Beschreibung	Lebendiges Rubinrot mit leichter Abtönung in Richtung Violett. Intensiv, es werden Düfte von reifen Waldfrüchten und balsamischen Noten hervorgehoben. Wird in neuen französischen Barriques für 15 Monate gelagert. Zwei Monate in Flaschen, gelagert bei kontrollierter Temperatur. Warm, angenehm und ausgeglichen, gute Struktur. Charakterwein mit einer sensationellen Balance im Gaumen. Feinkörnige Taninnen im Abgang.
Gesamtalkohol	14, 50 %Vol
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Lässt sich gut zu rotem Fleisch, Wild und gereiften Käsesorten servieren.
Trinktemperatur	17°C bis 18°C



Langtext

Geschichte des Weinguts Tenuta Iuzzolini Der Name Iuzzolini ist schon seit dem 15. Jahrhundert bekannt. Als Winzerbetrieb macht das Weingut Tenuta Iuzzolini allerdings erst seit 2005 von sich reden. Seither sind die exzellenten italienischen Weine der Familie aus Kalabrien in aller Munde. Und das lässt sich durchaus wörtlich nehmen, denn die Rebensäfte werden in die gesamte Welt exportiert und begeistern Weinkenner und – kritiker.