



ZWEIFEL

1898

STEFANO ANTONUCCI MARCHE ROSSO

IGT Marche
Santa Barbara
2021



Seit ihrer Gründung Anfang der achtziger hat sich die Cantina Santa Barbara ein Hauptziele gesetzt: die Wiederbelebung der einheimischen Rebsorten der Marken, wie Verdicchio und Montepulciano. Die 25 Hektar im Eigentum von Stefano Antonucci und die 15 gepachteten Hektar, mit Reben im Alter von drei bis dreißig Jahren, wachsen in Arcevia, Montecarotto, Serra de' Conti und Barbara, etwa 200 Meter über dem Meeresspiegel.

Herkunft

Marken - Italien, lehmige Böden mit kalkhaltigeren und kieshaltigeren Bereichen, die auf mehr Hängen liegen.

Traubensorten

40% Montepulciano , 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Im Stahltank vergoren. Die drei Traubensorten werden getrennt entsprechend ihrem Reifegrad vinifiziert. Ausbau in Barriques in Zweit- und Drittbelegung.

Degustationsnotizen

Intensives Rubinrot bereits mit granatroten Reflexen. In der Nase intensive Noten von Waldbeeren und nachhaltiger Präsenz von Sauerkirschen. Am Gaumen Aromen von reifen Früchten wie Himbeeren und Johannisbeeren.

Geniessen zu

Gerichte mit rotem Fleisch wie Lamm, Wild oder Rind

Auszeichnungen

2 bicchieri vom Gambero Rosso. Der 2008 wurde ausserdem mit 4 Grappoli in der Guida Duemilavini 2011 de'Il A.I.S und mit "tre stelle" in I vini di Veronelli 2011 ausgezeichnet.

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch