

Paladin Gekus

Geschmack |

Leuchtendes Rubinrot. Angenehmes Bukett mit fruchtigen Aromen, Amarenakirschen und Johannisbeeren dominieren, dazu Noten frischer Beerenmarmelade, Zimt, Vanille und Gewürze. Am Gaumen weich, durch die gut eingebundene Säure ausbalanciert, angenehme Restsüße, sehr guter Trinkfluss; lang anhaltend im fruchtbetonten Abgang. Hergestellt nach dem in der Region typischen Governo-Verfahren, d. h. 10 % der Trauben werden an der Luft getrocknet, meist erst im November gepresst, vergoren und dem Most zugefügt. Empfohlen zu rotem Fleisch, wird traditionell sehr gerne zu Pici (dicke Spaghetti) mit Fleischsauce serviert.

Rebsorten |

Sangiovese (85 %)
Syrah (15 %)

Fassreife |

3 Monate Tonneau

Analysedaten |

Alkohol: 13,50 % | Säure: 5,60 g/l |
Restzucker: 8,00 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Rot
Gerichte: Cicchetti (italien. Tapas), Mediterrane Gerichte
Pasta/Nudeln: Spaghetti Bolognese

