



## Camerte Magnum

Produzent	Monacesca
Land/Gebiet	Italien/Marken
Appellation	Marche Rosso IGT
Jahrgang	2012
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Sangiovese (70%), Merlot (30%)
Ausbau	6 Monate in Barriques und danach als Blend 6 Monate im grossen Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.8 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2024
Inhalt	1.5 ltr

Das traditionsreiche Weingut Monacesca der Familie Cifola produziert Jahr für Jahr herausragende Weissweine. Aber auch der Rotwein Camerte sollte nicht ausser Acht gelassen werden.

Nach dem Ausbau in Barriques und in grossen Eichenfässern begeistert der Camerte mit gut integrierten Eichennoten, vor allem aber mit seinen Aromen von Brombeeren und roten Kirschen. Die opulente Frucht, gepaart mit weichen Tanninen und grosser Komplexität, verlangt nach einem besonderen Stück Fleisch, im besten Fall ein Entrecôte Double.