GUIRY DEMETER



Rubicone igp, Mara, Emilia Romagna, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017
Notizen	In der Nase Johannisbeeren, Holunder, dahinter dezentes Süssholz. Der Gaumen ist elegant würzig, zeigt eine harmonische Säurestruktur und endet mit einem mittellangen Abgang.
Begleitend zu	Geflügel, Entenbrust, Pasta an Rahmsaucen
Vinifikation	Natürlich, nach biodynamischen Richtlinien vinifiziert. Ohne Einsatz von chemischen Spritzmittel und ohne Zugabe von Hefen, bleibt der Most während eines Monats in Kontakt mit den Schalen. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in Zementtanks.
Traubensorten	100% Sangiovese
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl

MARA