

Galante Sangiovese Appassimento 2018



Galante 2018 er en meget imponerende italiensk, frugtsaftig rødvin.

Det er rødvinen der forener Amarone-metoden med Brunello-druen. Og i denne nye årgang slår kvaliteten alle rekorder. Både italiensk og international vinpresse er enige.

Hvornår har du nogensinde fået italiensk saft og kraft med 2 x 95 point - og endda fra ultra konservative Decanter - til så rekordlav en pris?

Vinen er smagt blindt og derfor har ingen af anmelderne haft forudindtagelser. De 95 point er udelukkende givet pga. den enormt høje kvalitet..!

Smagenote

Dyb mørkerød farve. Næsen lover flot dybde og kompleksitet med kirsebær fra Sangiovesedruen og blomme, mørk chokolade og rosiner fra Appassimentometoden. Smagen er fyldig og kraftfuld - italiensk charme på flaske! Lækre intense frugtnoter med god friskhed og elegante, silkebløde tanniner. Drik nu, eller gem 6-8 år fra høståret.

Passer godt til



Drue:
Sangiovese

Servering:
16-18°C

Gempepotentiale:
4-6 år fra høståret

Alkohol:
14,5%

Anmeldelser:

95 point

Annuario dei
Migliori Vini Italiani

95 Point

Decanter

Pr. fl.
109,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

89,95