

GRAN BUCHET

SGRONDO FIORE DI UVE
PINOT NERO

Presseberichte

2006: Die markanten Farbtöne, die man im Glas erkennt, erinnern an Langustenrot mit einer Tendenz zu Korallenrot, mit einer Spur von grauen Reflexen, wie es typisch für diese Rebsorte ist. Und er sieht nicht nur schön aus: Die Nase nimmt einen angenehmen Erdgeruch zusammen mit dem delikaten Duft von kleinen Früchten wahr, wie es für den Spätburgunder typisch ist. Am Gaumen ist er anfangs süßlich und erinnert an reife Lychees und an Schösslinge von Schwarzen Johannisbeeren. Dann spürt man die frische Säure und die gute Alkoholstruktur erlaubt es uns, einen duftenden Wein von mittlerer Tiefe zu trinken. (*Rosati d'Italia*)

2005: Er offenbart sich auf saubere und harmonische Weise. Seine Farbe ist leuchtend kirschrot, er riecht sauber nach kleinen roten Früchten, mit einem Hauch von Menthol, sowie einer leichten Gewürznote. Im Mund ist er korrekt und lange anhaltend. (*I vini rosati del Gambero Rosso*)

2004: Himbeere, Erdbeere, delikater, elegant, frisch, trockener und angenehmer Abgang. (*Duemilavini*)

2003: Ein Rosé-Wein mit einem Hauch von Farbe der Zwiebelschalen, feine Duftnoten nach Himbeere, Puder und Rose. Im Mund zeigt er einen guten Körper, ist frisch und ausgewogen, mit leichten und sehr angenehmen Tanninen ausgestattet, die die Degustation begleiten, indem sie süße Lakritznoten beisteuern. (*Duemilavini*)

