



## 2015 Opera Mia Taurasi DOCG 70cl.

Tenuta Cavalier PEPE

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Produzent</b>	Tenuta Cavalier PEPE Via Santa Vara 83050 Sant'Angelo all'Esca
<b>Ausbau</b>	Die handgeernteten Trauben im November durchlaufen eine vorgezogene Kaltmazeration für Farbe und fruchtige Aromen, gefolgt von einer langen Gärung mit Schalen. Danach reift der Wein mindestens 12 Monate in französischen Eichenfässern und weitere 12 Monate in der Flasche.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18° C.
<b>Trinkreif</b>	ab Ernte bis 10 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Alianico
<b>Grösse</b>	75 cl.
<b>Artikelnummer</b>	311017570

### Bemerkungen

Taurasi, ein D.O.C.G. seit 1993, ist der edelste Rotwein aus Irpinia. Aglianico, eine hochwertige Traubensorte, gedeiht in den grünen Hügeln von Irpinia am besten. Opera Mia entsteht aus reinem Aglianico von den Carazita- und Pesano-Weinbergen in Luogosano und ergibt einen kräftigen, komplexen Taurasi von langer Lagerfähigkeit.

### Passt zu

Passt besonders gut zu Filets, Rippchen, Kalbs- oder Rindersteaks, zu allen Gerichten mit rotem Fleisch, im Ofen

gebraten, am Spieß oder auf dem Grill gegart, auch mit würzigen oder leicht scharfen Saucen zubereitet. Es ist ideal, die Flasche eine Stunde vorher zu entkorken oder direkt vor dem Servieren des Weins zu dekantieren. Empfohlene Temperatur 18°C.

### **Degustationsnotizen**

Organoleptische Merkmale: Tiefes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. Aromen: Aromatische Komplexität mit Anklängen von reifen roten Früchten in Alkohol, Kirschlikör, getrockneten Pflaumen und Gewürzen. Geschmack: Kräftig mit präsenten, aber feinen und eleganten Tanninen. Vollmundig und umhüllend mit einem langanhaltenden und intensiven Abgang.