



Jachello Calabria IGT 75 cl




75 cl

 IT - Kalabrien - 2023

 Russo & Longo

Der Jachello Calabria IGT 2022 von Russo & Longo zeigt sich in tiefem Rubinrot und vermittelt im Bouquet intensive Aromen von dunklen Waldbeeren, kakaoartiger Würze sowie einer feinen mediterranen Kräuternote. Am Gaumen überzeugt er durch seine dichte Struktur und zugleich geschmeidige Textur: reife Frucht paart sich mit markanter Würze, die Tannine sind präsent und gut eingebunden, der Nachhall lang und angenehm mit Kakao- und Beerenklang. Die Kontrolle bei Reife und Ausbau erzeugt Eindruck von

	Traubensorte	ca. 60 % Gaglioppo, 20 % Greco Nero, 20 % Sangiovese
	Herkunft	Kalabrien
	Produzent	Russo & Longo
	Vinifikation	Selektierte Trauben aus den Lagen bei Strongoli mit süd-östlicher Ausrichtung im Ton-Lehm-Boden kontrollierte Gärung mit Mazeration, anschliessend 24 Monate Barrique-Ausbau.
	Charakter	Der Jachello Calabria IGT 2022 von Russo & Longo zeigt sich in tiefem Rubinrot und vermittelt im Bouquet intensive Aromen von dunklen Waldbeeren, kakaoartiger Würze sowie einer feinen mediterranen Kräuternote. Am Gaumen überzeugt er durch seine dichte Struktur und zugleich geschmeidige Textur: reife Frucht paart sich mit markanter Würze, die Tannine sind präsent und gut eingebunden, der Nachhall lang und angenehm mit Kakao- und Beerenklang. Die Kontrolle bei Reife und Ausbau erzeugt Eindruck von
	Passt zu	Lamm, Wild, gereiftem Käse, Rind
	Trinkempfehlung	jetzt bis 2030 geniessen, 16-18 °C
	Artikel Nr.	09526/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Rotweine