



# 2017 Sfurat 5 Stelle DOCG Valtellina

Nino Negri Chiuro

**Rarität! Bitte reservieren**

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Veltlin, Negri
<b>Produzent</b>	Negri
<b>Qualitätsstufe</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	16 Monate in neuen Barriques aus französischer Allier- und Nevers-Eiche
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 12 - 15 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	15.5 %
<b>Traubensorten</b>	Nebbiolo
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	53085717

## **Bemerkungen**

NINO NEGRI. Ein Name mit besonderer Ausstrahlung. DAS VELTLIN. Ein neuer Stern ist aufgegangen. Der Sfurat 5 Stelle vom Jahrgang 2001 war "Bester Rotwein Italiens" im Jahre 2005! Eine Kellerei, die zielstrebig und engagiert das Valtellina zu einem Paradies für Weinliebhaber gemacht hat. Nino Negri erhielt den begehrten Stern des von Gambero Rosso und Slow Food herausgegebenen Weinführers "Vi ni d'Italia". Die Auszeichnung wird für zehn Gewinne der Drei Gläser verliehen. Zu diesem prestigeträchtigen Symbol kommt der Titel "Bester Rotwein Italiens", mit dem der Sfurat 5 Stelle geadelt wurde. Casimiro Maule, "Önologe des Jahres 2007", der ebenfalls vom Weinführer "Vini d'Italia", zum Önologen des Jahres gekürt wurde. Die Auszeichnungen der letzten Jahre sind die vorläufige Krönung der Geschichte der Kellerei Nino Negri, die seit

1897 im Valtellina ihre Werte kultiviert. Damals war sie eine der ersten in dieser Gegend, die den Winzern viel Einsatz abverlangt, aber auch ein enormes Potenzial bereithält.

**Passt zu**

Passt hervorragend zu Gerichten aus rotem Fleisch, Wild und rezenten Käsesorten.

**Degustationsnotizen**

Die Trauben werden bis Ende Januar natürlich angetrocknet und in neuen Barriques umgefüllt, wo er 16 Monate reift. Granatroter. In der Nase ein komplexer und weitgefächertes Aroma, mit eleganten Noten von Pflaumen in Rum, Schwarzkirsche und Gewürzen (Zimt), die in Schokolade und süßen Tabak übergehen. Im Gaumen ist er konzentriert, kräftig und außerordentlich intensiv.