

## Infinito 2019 / SCRIANI

|                        |                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>       | Fumane Valpolicella / Veronese IGT Veneto (Italien)                                               |
| <b>Traubensorten:</b>  | 60% Cabernet, 40% Merlot                                                                          |
| <b>Ertrag:</b>         | Handlese                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>         | 24 Monate in amerikanischen Barriques.                                                            |
| <b>Auszeichnungen:</b> | The WineHunter Award 2025: gold<br>The WineHunter Award 2024: gold<br>Mundus Vini 2024: 85 Punkte |
| <b>Alkohol:</b>        | 15% vol.                                                                                          |
| <b>Grösse:</b>         | 75 cl                                                                                             |



## Degustation

### Auge:

Dunkle, rubinrote Farbe.

### Nase:

Ein dichtes, mitreissendes Bouquet mit Aromen von Sauerkirschen und Preiselbeeren, begleitet von holzigen Gewürzen und einer subtilen animalischen Note. Feine Kräuter- und Gewürzanklänge verbinden sich mit anhaltenden Nuancen von Himbeeren und Brombeeren zu einem vielschichtigen, ausdrucksstarken Gesamtbild.

### Mund:

Samtig am Gaumen entfaltet sich eine intensive, leicht pfeffrige Frucht, getragen von geschmeidigen Tanninen und einem harmonischen Abgang mit feinen Schokoladennoten. Der weiche, komplexe und langanhaltende Infinito begleitet festliche Menüs ebenso stilvoll wie ruhige, genussvolle Momente der Entspannung.

### Trinkempfehlung

Ideal zu kräftigen Gerichten wie Braten, Wild, reifem Käse oder rotem Fleisch im Allgemeinen. Auch als Meditationswein hervorragend geeignet.

Ausschanktemperatur: 18 – 20 ° C / Zwei Stunden vor dem Servieren entkorken!