



2004 Marciliano

Umbria IGT Falesco

Bordeaux-Klasse aus Italien! Sattes Purpur. Pflaumige Nase. Jugendlicher Gaumen, Cassis und viel Brombeeren. Bis am Schluss noch etwas jugendlich wirkend. Grossartige Frucht, im Gaumen jedoch noch etwas Flaschenreife verlangend. Kann noch zulegen.

Bewertung: Veronelli 97/100

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Italien

Region: Zentrum

Winzer: Azienda Vinicola Falesco Srl

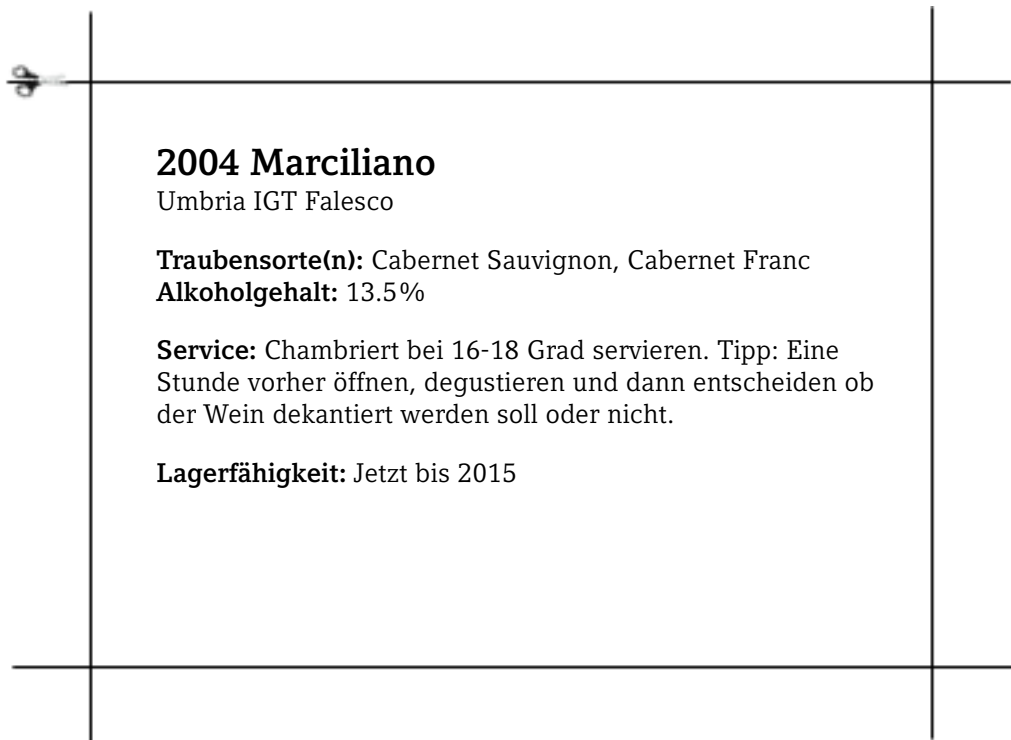
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2004 Marciliano
Umbria IGT Falesco

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.5%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015