



## 2006 Pietreregia dell'Ammiraglia Riserva

Morellino di Scansano DOC Marchesi de' Frescobaldi

Strahlendes Rubin, leicht aufgehellter Rand. Enorm einladende Nase, an eine Handvoll frisch gepflückter Himbeeren erinnernd, auch etwas florale Noten, dahinter feinwürzig. Im Gaumen von einer seltenen Eleganz, Heidelbeeren und Johannisbeeren, unterlegt von einer Gewürznelken-Note, fein geschliffene Tannine, perfekte Aromadecke, die von einem sorgfältigen Barrique-Ausbau zeugt, grandiose Länge.

**Bewertung:** Score 18/20

**Herstellung:** 18 Monate Barrique-Ausbau.

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2016

**Traubensorte(n):** Sangiovese, Syrah

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Toskana

**Winzer:** Marchesi de' Frescobaldi Società Agricola s.r.l.

**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## **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



**2006 Pietraregia dell'Ammiraglia Riserva**  
Morellino di Scansano DOC Marchesi de' Frescobaldi

**Traubensorte(n):** Sangiovese, Syrah  
**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2016