



2007 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido Marchesi Incisa della Rocchetta

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Betörendes Nasenbild von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen, gerösteten Haselnüssen und einem Hauch Menthol, sehr harmonisch abgestimmt. Von enormer Eleganz und ausgesprochener Finesse geprägter Gaumen; kleine, rote Beeren wie Himbeeren und Preiselbeeren, nach und nach zeigen sich auch die feinen Röstaromen, zartes Caramel und Milkschokolade, äussert elegante Tanninstruktur, phantastisch langes Finale.

Bewertung: Parker 95/100

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 2023

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Italien

Region: Toskana

Winzer: Tenuta San Guido

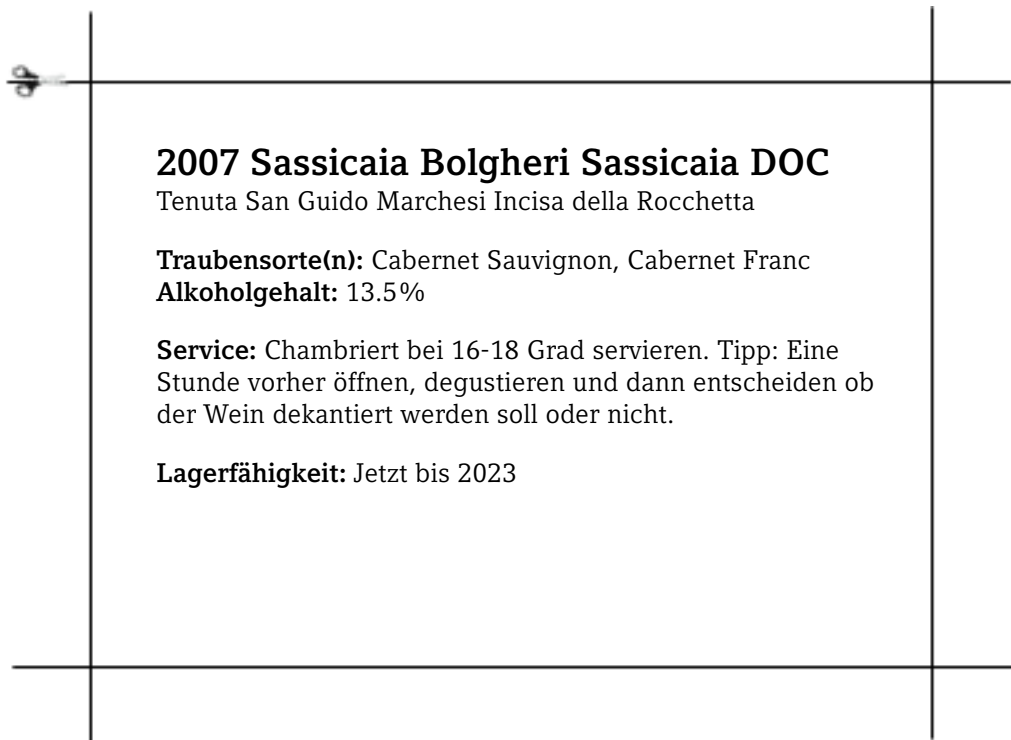
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

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



2007 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC
Tenuta San Guido Marchesi Incisa della Rocchetta

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 2023