

1999 Sorì Tildìn

Langhe Doc Gaja

In der Nase sehr klassisch, duftet herrlich nach frischen Blumen und Gewürzen, auch rote Früchten. Vollmundig, mit seidigen Tanninen und einem unendlichen Finale. Ein sehr raffinierter Wein mit grandiosem Potenzial.

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 2029

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Italien

Region: Piemonte

Winzer: Gaja Wines

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



1999 Sorì Tildìn
Langhe Doc Gaja

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 2029