



Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Fruchtbetonter Italiener

Beschreibung:

Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der Insoglio reift zu 40% während 4 Monaten in französischen Eichenfässern.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, violette Reflexe. Ein Verbund von reiffruchtigen Noten, gepaart mit etwas Würze und zarten Toastingnoten. Am Gaumen sehr gradlinig und dominiert von roter Frucht, rote Johannisbeeren und Kirschen, samtig und unterlegt von reifen Tanninen, insgesamt rund und einnehmend; mittellanger Finish.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Campo di Sasso

Ausbau: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 45% Syrah, 28% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 7% Cabernet Fra

Artikelnummer: 0970623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso

Herkunft: Italien
Ratings: Parker 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 45% Syrah, 28% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 7% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.