



Guidalberto

Toscana IGT, Tenuta San Guido

Der kleine Bruder des Sassicaia ist längst erwachsen geworden

Beschreibung:

Das berühmte Weingut Tenuta San Guido liegt an der toskanischen Mittelmeerküste bei Bolgheri. Gegründet wurde das Weingut 1944, als der Markgraf Mario Incisa della Rocchetta die ersten Rotweinreben pflanzte.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, violette Reflexe. Eine ausdrucksstarke Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut, Brombeeren und Heidelbeergelee, eine Spur Gewürznelke, dann Brownies und kräftige Kakaonoten. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer kompakten, sehr gradlinigen Frucht, nun auch schwarzer Holunder, gut gebackenes Ruchbrot, eine dezente Mineralik; die Tannine zeigen noch etwas Grip, sind aber schön integriert; druckvoll und straff im anhaltenden, frischen Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toscana

Produzent: Tenuta San Guido

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Artikelnummer: 0617123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Wine Spectator 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.