



Massetino

Toscana IGT, Masseto

Intensive Kraft und seidige Eleganz

Beschreibung:

Offiziell der kleine Bruder des legendären Masseto, in Wirklichkeit jedoch selbst ein toskanischer Ausnahme-Rotwein von eigenständiger Grösse – und in seiner Klasse keinesfalls weniger beeindruckend als der Masseto selbst. Nahe dem Mittelmeer profitieren die Reben zum einen von maritimen Brisen und der hohen Intensität des Sonnenlichts, zum anderen vom uralten Meeresboden, der sich im Laufe von Millionen von Jahren in blauen Lehm verwandelt hat, gefüllt mit Fossilien des Meereslebens, das dort einst im Überfluss vorhanden war. Der Massetino vereint Kraft und Finesse mit einer aussergewöhnlichen Struktur – ein wahres Merlot-Meisterwerk, fein akzentuiert durch einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toscana

Produzent: Masseto

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1075423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Massetino

Toscana IGT
Masseto

Herkunft: Italien

Ratings: Decanter 96/100, Drinks Business 95/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 95/100, Score 20/20

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.