

Joanni

Rosso Toscana IGT, Eredi Fuligni

100% Merlot-Magie – samtige Rarität aus Montalcino

Beschreibung:
Früher präsentierte man den Joanni den Weinfachleuten, mit dem Resultat, dass diese ihn mit Höchstnoten bewerteten. Die Nachfrage stieg augenblicklich, konnte jedoch mit dieser Kleinstproduktion nicht gedeckt werden. Heute überlässt man die Bewertung den Konsumentinnen und Konsumenten. Besser für Sie, denn es liegt nun an Ihnen, diese Rarität und Entdeckung zu bewerten und zu geniessen.

Aromenprofil:
Kraftvolles Rubinrot, granatfarbene Akzente. Eine prächtige Merlot-Nase, Pflaumen und Himbeergelée werden abgelöst von passenden Toastignoten, an Nougat und Crémantschokolade erinnernd, auch ein Hauch Unterholz und Wildleder. Eine sehr harmonische und intensive Gaumenaromatik, die Aromen der Nase bestätigen sich im Wesentlichen, ergänzt durch süsses Vanille, sehr wärmend und feintexturiert weit über die Mitte hinaus; geschliffene Tannine im langen Finish.

Passt zu:
Kräftige Fleischgerichte wie Lammrücken, Rehrücken oder toskanisches Wildschweinragout unterstreichen seinen Charakter. Auch ein Steinpilzrisotto, Pici all'aglione oder ein saftiges Bistecca alla Fiorentina passen ideal.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Eredi Fuligni
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1281821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Joanni

Rosso Toscana IGT
Eredi Fuligni

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch