



Cepparello

Rosso Toscana IGT, Isole e Olena

Beschreibung:

Aromenprofil:

Ein wunderschöner und präziser Ausdruck von Sangiovese. Dies ist einer der Ikonenweine des Jahrgangs, der einerseits ein nacktes und transparentes Porträt der Traube zeigt, andererseits die Komplexität des Jahrgangs und seines Territoriums perfekt abbildet. Der Wein wird in konischen Eichenfässern vergoren und später 20 Monate in 95% französischer und 5% amerikanischer Eiche gereift. Der Wein liefert reichlich Struktur und Konturierung mit einer festen und seidigen Konsistenz im Kern. Es wurden rund 42.000 Flaschen hergestellt. Dieser Wein sollte über den größten Teil der nächsten 20 Jahre altern. - Parker

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Isole e Olena

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1083822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cepparello

Rosso Toscana IGT
Isole e Olena

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Enthusiast 98/100, Falstaff 97/100, James Suckling 97/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.