

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 aussergewöhnliche Struktur – ein wahres Merlot-Meisterwerk, fein akzentuiert durch einen kleinen Anteil Cabernet Franc.
Aromenprofil:

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
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Masseto
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1075424

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Massetino

Toscana IGT
Masseto

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 95/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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