



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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toscana

Produzent: Tenuta San Guido

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Artikelnummer: 0617118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.