



Sidereus

Rosso Toscana IGT, Barbanera

Feinste toskanische Weinbaukunst

Beschreibung:

Der Sidereus vom Familienweingut Barbanera ist eine moderne Interpretation der Toskana, die Sie unbedingt probieren sollten. Die geschmeidige Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon wird in Eichenfässern ausgebaut und überzeugt mit mediterraner Würze sowie feinen Röstaromen. Ein perfekter Rotwein für jede Gelegenheit – ob zum Essen mit Freunden oder als Geschenk. Mit Simone Barbanera leitet seit einigen Jahren die vierte Generation

der Barbaneras die Geschicke des Betriebs.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Eine typisch toskanische Nase, die rote und schwarze Frucht offenbart, gepaart mit etwas Zimt und Milkschokolade, auch eine Spur Lakritze. Angenehm weicher Auftakt, gefolgt von einer druckvollen Aromatik, reife Pflaumen, rote Kirschen und etwas Lebkuchenwürze, sehr samtig wirkend, ergänzt von einer passenden Frische; konzentriert bleibend bis ins anhaltende, sehr aromatische Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Barbanera

Ausbau: 3 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0684620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sidereus

Rosso Toscana IGT
Barbanera

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.