



San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

Beeindruckender Cabernet aus dem Trentino

Beschreibung:

Die Tenuta San Leonardo ist schon lange Sitz der Familie Gonzaga. Erst aber unter Marchesi Carlo Gonzaga blühte der Weinanbau auf. 2001 übernahm Sohn Carlo die Führung ganz im väterlichen Sinne. Dem war es wichtig, im Schatten der Dolomiten einen Wein mit der Seele eines Bordeaux zu erzeugen. Die Ikonen aus Frankreich hatten ihn stets fasziniert. Auch der zunehmende Beifall der Kritiker für den San Leonardo Rosso zeigt, dass Carlo beim Flaggschiff der Tenuta auf dem richtigen Weg ist.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatrote Nuancen. Ein sehr vinöses, von roten Beeren und würzigen Noten geprägtes Bouquet, Gewürznelke und etwas Unterholz, auch schokoladige Noten. Ausgesprochen subtil und elegant im Auftakt, abgelöst von einer sich breit machenden Aromatik, nebst roten Johannisbeeren auch etwas Lorbeerblatt und Gewürznelke, sehr intensiv, unterlegt von einer passenden Frische; samtene Tannine im langanhaltenden, sehr aristokratischen Abgang.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Tenuta San Leonardo

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot

Artikelnummer: 0743919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta San Leonardo

Herkunft: Italien
Ratings: Doctor Wine 99/100, Gambero Rosso 3/3, Antonio Galloni 96/100, Decanter 98/100, Falstaff 95/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 94/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.