



## Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Fruchtbetonter Italiener

**Beschreibung:**

Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der Insoglio reift zu 40% während 4 Monaten in französischen Eichenfässern.

**Degustationsnotiz:**

Rubinrote Robe, violette Reflexe. Ein Verbund von reiffruchtigen Noten, gepaart mit etwas Würze und zarten Toastingnoten. Am Gaumen sehr gradlinig und dominiert von roter Frucht, rote Johannisbeeren und Kirschen, samtig und unterlegt von reifen Tanninen, insgesamt rund und einnehmend; mittellanger Finish.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Diverse Toskana

**Produzent:** Campo di Sasso

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Artikelnummer:** 0970621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT  
Campo di Sasso

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.