



## Siepi

Toscana IGT, Marchesi Mazzei

Cuvée aus Merlot und Sangiovese

### **Beschreibung:**

Siepi in Castellina in Chianti hat für die Familie Mazzei eine besondere und historische Bedeutung, da diese aussergewöhnliche Lage bereits seit 1435 in ihrem Besitz ist. Das einzigartige Mikroklima der Region ist ideal für den Anbau von Merlot, der auch die Hälfte dieses Blends ausmacht; die andere Hälfte besteht aus Sangiovese. Dieser Cru verkörpert ein harmonisches Zusammenspiel von Eleganz, Kraft und Komplexität und dient als perfekte Visitenkarte der Familie Mazzei.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Granatrubin mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit Anklängen nach Brombeere, kaltem Waldfrüchtete und Rosmarin, dahinter Holundersaft und Veilchen. Am kompakten Gaumen eine seidige Textur und ein muskulöser Körper, tolle Balance. Im konzentrierten Finale Earl-Grey-Noten und Wildkirsche, hervorragende Länge.

### **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

**Subregion:** Diverse Toskana

**Produzent:** Marchesi Mazzei

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2042

**Rebsorte(n):** 50% Sangiovese, 50% Merlot

**Artikelnummer:** 1136821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Siepi

Toscana IGT  
Marchesi Mazzei

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 98/100, Falstaff 94/100, Parker 96/100, Score 19/20                                                                                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 50% Sangiovese, 50% Merlot                                                                                                                            |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2042                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |