



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%

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

Artikelnummer: 1136822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Siepi

Toscana IGT
Marchesi Mazzei

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 97/100, Parker 96/100, Vinous 96/100, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 50% Sangiovese, 50% Merlot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.