



50 & 50

Rosso Toscana IGT, Avignonesi - Capannelle

Ein Symbol der Freundschaft

Beschreibung:

50&50 - ein symbolisches Resultat einer tiefgreifenden Freundschaft zwischen Avignonesi und Capannelle. Diese einzigartige Cuvée aus 50% Sangiovese und 50% Merlot vereint das Beste zweier legendärer Weingüter und lässt daraus Grosses entstehen. Der Jahrgang 2020 verführt mit intensiven Aromen, eleganter Struktur und einem langanhaltenden Finale - ein Wein der Superlative, der mit jedem Schluck von herzlicher Partnerschaft erzählt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, etwas durchscheinend. In der Nase zeigen sich kleinbeerige und blumige Noten von Waldhimbeeren, roten Kirschen, Rosenblättern und einem Hauch Unterholz, auch zarte Toastingnoten. Am Gaumen kräftig und feinfruchtig, nun auch rote Johannisbeeren, etwas Zedernholz und eine passende Würze, Ruchbrot und Mocca; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden; bleibender Abgang mit schöner Eleganz.

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 Toscana

Produzent:

Avignonesi - Capannelle

Ausbau:

30 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

50% Sangiovese, 50% Merlot

Artikelnummer:

1181618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

50 & 50

Rosso Toscana IGT
Avignonesi - Capannelle

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Falstaff 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.