



S.J.

Rosso Toscana IGT, Eredi Fuligni

Klassische Eleganz

Beschreibung:

Eine Cuvée ganz im Stil des Hauses Fuligni.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot. Ein prächtiges Bouquet rotbeeriger Noten, an Kirschen und rote Johannisbeeren erinnernd, auch etwas Unterholz und schokoladige Noten. Feintexturiert und wunderbar fruchtbetont zeigt sich das sehr dichte Gaumenbild, nun auch Himbeeren und eine Spur Lakritze, harmonisch und elegant zugleich, von passenden Röstaromen hinterlegt; anhaltendes, terroirbetontes Finale.

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: Eredi Fuligni

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 80% Sangiovese, 20% Merlot

Artikelnummer: 1301422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

S.J.

Rosso Toscana IGT
Eredi Fuligni

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 20% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.