



2016 Guidalberto

Toscana IGT, Tenuta San Guido

Fast so wohlklingend wie der Sassicaia, aber viel preisgünstiger.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, violette Reflexe. Eine köstliche Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut, Brombeeren und Heidelbeergelee, eine Spur Wacholder, dann Brownies und kräftige Kakaonoten. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken Frucht, nun auch schwarzer Holunder und Himbeeren, gut gebackenes Ruchbrot; die Tannine zeigen noch etwas Grip, sind aber schön integriert; druckvoll und straff im ausgedehnten, leicht frischen Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Tenuta San Guido

Bewertung(en):

Parker 94+/100

Herstellung:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Traubensorte(n):

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0617116075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 94+/100
Traubensorte(en):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.