2012 Masseto

Toscana IGT, Da Masseto

Worte braucht es nicht, um diese Merlot-Legende zu beschreiben. Eine Offenbarung.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
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
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Ornellaia
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Wine Spectator 94/100, Antonio Galloni 96/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0583712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT
Da Masseto

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Wine Spectator 94/100, Antonio Galloni 96/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch