



2016 Shiraz Tarantino IGP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Degustationsnotiz:

Purpurrot, granatrote Reflexe. Dunkelbeeriges Bouquet mit Anflügen nach Brombeeren, schwarzem Holunder und etwas Zedernholz, auch eine pfeffrige Note. Kraftvoll am Gaumen, von prächtiger Dichte; nun zeigen sich die typischen Syrah-Noten, die Tannine sind gut eingebunden und haben noch etwas Grip; aromatisch nicht nachlassend im fruchtbetonten, mediterran anmutenden Finish.

Servierempfehlung:

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

| | |
|-------------------------|----------------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Apulien |
| Produzent: | San Marzano |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Herstellung: | 4 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2022 |
| Traubensorte(n): | 100% Shiraz |
| Artikelnummer: | 0132816 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Tarantino IGP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

| | |
|--------------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Traubensorte(en): | 100% Shiraz |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2022 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Herstellung: | 4 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |