



2014 Teos

Petit Manseng Passito Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Degustationsnotiz:

Bernsteinfarben, mit schönem Glanz. Korinthen, getrocknete Aprikosen und Quittengelee in der opulenten Nase, ergänzt durch einen Hauch Zimtwürze und Gewürznelke. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr reichen Aromatik an Trockenobst, auch Mango und süsser Blütenhonig, schliesslich Noten von Caramel und etwas Nougat, dahinter eine zurückhaltende Frischenote; insgesamt sehr cremig und dicht; nussig im anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Toscana |
| Produzent: | Poggio al Tesoro-Allegrini |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 100% Petit Manseng |
| Artikelnummer: | 0949314 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Teos

Petit Manseng Passito Toscana IGT
Poggio al Tesoro

| | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Petit Manseng |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Leichte Süsseweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |