



2016 Magari

Bolgheri DOP, Ca'Marcanda - Gaja

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:	Bolgheri
Produzent:	Tenuta Ca'Marcanda
Bewertung(en):	
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Traubensorte(n):	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0971016075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Magari

Bolgheri DOP

Ca'Marcanda - Gaja

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.