



2016 Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Servierempfehlung:

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

| | |
|-------------------------|--|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Toscana |
| Subregion: | Diverse Toscana |
| Produzent: | Tenuta di Biserno Soc.Agr. r.l. |
| Bewertung(en): | |
| Herstellung: | 4 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| Traubensorte(n): | 35% Syrah, 35% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot |
| Artikelnummer: | 0970616 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso
Tenuta di Biserno

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 35% Syrah, 35% Merlot, 25% Cabernet
Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6
bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 4 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.