



## 2016 Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Allegrini macht im Bolgheri Furore

### Beschreibung:

Auf der Etikette dieses intensiven Bolgheri-Blends von Poggio al Tesoro wird der Lauf des Flusses Seggio skizziert, der die wichtigste Wasserquelle der Region darstellt. Mit ihrer Unterschrift bürgt Marilisa Allegrini persönlich für die Qualität dieser beeindruckenden Cuvée aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Ob als kulinarischer Begleiter oder als Präsent: Der edle Bolgheri Il Seggio ist immer eine erstklassige Wahl.

### Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Ein intensives Nasenbild, das Aromen von roter und schwarzer Frucht freisetzt, auch etwas Zedernholz und Tabak. Am Gaumen viel Brombeerfrucht und Holunder, deutlich auch die würzigen Noten, schliesslich etwas Harz; nach und nach auch herrliche Röstaromen, viel Crèmigkeit und eine angenehme Frische; ein langanhaltender Abgang von aussergewöhnlicher Eleganz und Tiefe.

### Servierempfehlung:

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

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Toscana

### Subregion:

Bolgheri

### Produzent:

Poggio al Tesoro-Allegrini

### Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Vinous 93/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 92/100

### Ausbau:

15 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2028

### Rebsorte(n):

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0949216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Il Seggio**

Rosso Bolgheri DOC  
Marilisa Allegrini  
Poggio al Tesoro

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Vinous 93/100, Wine Spectator 93/100, Decanter 92/100  
**Rebsorte(n):** 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.