



2016 Cabreo Il Borgo

Toscana IGT, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Supertoskaner der ersten Stunde

Beschreibung:

Viele Winzer springen auf den Trend der Supertoskaner auf und beginnen, Sangiovese mit internationalen Rebsorten zu kombinieren. Die Familie Folonari aus der Chianti- Gemeinde Greve hingegen hat in dieser Disziplin mehr als 30 Jahre Erfahrung und legt einmal mehr einen grossen Toskaner mit Persönlichkeit und Eleganz vor.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatrote Nuancen. Viel rote Frucht, etwas Lebkuchenwürze, dezente Toastingnoten und eine Spur Wildleder sowie Orangenschale in der facettenreichen Nase. Sehr eleganter, präziser Auftakt, abgelöst von einer explosiv sich breit machenden, vorwiegend rotbeerig geprägten Aromatik, an Preiselbeeren und Kirschen erinnernd, auch eine Spur Nougat und etwas Vanille; die samtigen Tannine werden ergänzt durch eine prononcierte Frische, saftig und voller Schmelz; immer neue Facetten zeigend im anhaltenden, charaktervollen Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Ambrogio e Giovanni Folonari

Bewertung(en):

Gambero Rosso 3/3, James Suckling 93/100, Score 19/20, Falstaff 94/100

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0591316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabreo Il Borgo

Toscana IGT

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 93/100, Score 19/20, Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.