



2016 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale, Provinco

Moderne Interpretation der Toskana

Beschreibung:

Der Sidereus ist eine moderne Interpretation der Toskana, die man unbedingt probieren sollte. Die geschmeidige Cuveé aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon wird in Eichenfässern ausgebaut und überzeugt mit mediterraner Würze sowie feinen Röstaromen. Ein perfekter Rotwein für jede Gelegenheit – ob zum Essen, mit Freunden oder als Geschenk. Machen Sie es wie ich und lagern Sie gleich ein paar Kartons vom Sidereus ein.

Degustationsnotiz:

Intensives, leuchtendes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Ein sehr vinöses, warmes Nasenbild nach Kirschen, reifen Pflaumen, Hagebuttengelee und Crémantschokolade, schliesslich auch ein Hauch Melasse; weicher Auftakt, abgelöst von einer bezaubernd cremigen Frucht, sehr ausgeglichen und aromatisch, unterlegt von angenehmen Röstaromen nach Caramel und Nougat, anhaltend bis ins lange anhaltende Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toskana

Subregion:

Diverse Toskana

Produzent:

Borgo Reale

Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Rebsorte(n):

70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0684616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sidereus

Rosso Toscana IGT
Cantine del Borgo Reale
Provinco

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.