



2013 Palafreno

Rosso Toscana IGT, Agricola Querciabella (Bio)

James Suckling: «Merlot magic. Easily the best ever.»

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Akzente. Ein überschwängliches Bouquet von roten Pflaumen, Kirschen, aber auch gerösteten Haselnüssen und Milkschokolade, schliesslich etwas Orangeneste. Eine Gaumenfrucht, die sich nach und nach aufbaut: Himbeeren und rote Kirschen, Edelholznoten und ein Hauch Zimt, aber auch deutlich mineralische Akzente; die Tannine sind reif und zeigen noch etwas Grip, von imposanter Konzentration und Explosivität; langanhaltender, Potenzial aufzeigender Finish.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Società Agricola Querciabella
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 96/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1024713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palafreno

Rosso Toscana IGT
Agricola Querciabella (Bio)

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 96/100
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Bio
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.