



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 Orangenzeste. 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.

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 SpA
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 96/100
Ausbau:	18 Monate in 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 in 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.