



2013 Camartina

Rosso Toscana IGT, Agricola Querciabella (Bio)

Bio-Power von Querciabella

Degustationsnotiz:

Intensivfarbiges Rubin. Eine sehr füllige, von vielen Duftnoten begleitete Nase, an Blaubeeren, Himbeeren und etwas Orangenzeste erinnernd, schliesslich auch Kakaonoten. Der Gaumen fällt durch seinen einzigartigen Schmelz auf, seine Konzentration und seine samtene Tannine; viel Druck weit über die Mitte hinaus, angenehm frisches Finale.

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: Toskana

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Società Agricola Querciabella

Bewertung(en): Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese

Artikelnummer: 1024613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Camartina

Rosso Toscana IGT
Agricola Querciabella (Bio)

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93/100,
Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2029
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.