



## 2016 Masseto

Toscana IGT, Da Masseto

Der Superstar unter den Merlots

**Beschreibung:**

Dieser vollmundige und seidige Rotwein gehört nicht nur zu den besten und gesuchtesten Weinen der Toskana, sondern zu den absoluten Kultweinen Italiens.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

**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:** Ornellaia

**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, Jeb Dunnock 100/100

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0583716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Masseto**

Toscana IGT  
Da Masseto

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, Jeb Dunnock 100/100  
**Rebsorte(n):** 100% Merlot  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.