



2016 Masseto

Toscana IGT, Da Masseto

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 in 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 in 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.