



## 2017 Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Allegrinis Handschrift aus dem Bolgheri

### Beschreibung:

Auf der Etikette dieses intensiven Bolgheri-Blends von Poggio al Tesoro wird der Lauf des Flusses Seggio skizziert, der die wichtigste Wasserquelle der Region darstellt. Mit ihrer Unterschrift bürgt Marilisa Allegrini persönlich für die Qualität dieser beeindruckenden Cuvée aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Ob als kulinarischer Begleiter oder als Präsent: Der edle Bolgheri Il Seggio ist immer eine erstklassige Wahl.

### Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Eine traumhaft toskanische Nase, die an Walderdbeeren, Himbeeren und Crème brûlée erinnert, schliesslich auch eine dezente Mentholnote. Viel Bolgheri-Wärme zeigt sich am Gaumen: Pflaumen, Hagebuttengelee und geröstetes Ruchbrot, auch dezentes Vanille im Hintergrund; die Tannine sind weich und perfekt mit der Frucht und den Röstaromen verbunden; konzentriertes, sehr ausdrucksstarkes Finale.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Toskana

### Subregion:

Bolgheri

### Produzent:

Poggio al Tesoro-Allegrini

### Bewertung(en):

Decanter 96/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20

### Ausbau:

15 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2029

### Rebsorte(n):

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0949217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Il Seggio**

Rosso Bolgheri DOC  
Marilisa Allegrini  
Poggio al Tesoro

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Decanter 96/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.