



2017 Tignanello Toscana IGT

Marchesi Antinori

Ein Meilenstein in der Geschichte des Weins

Beschreibung:

Der Tignanello gilt heute als der berühmte Vater unter den Supertuscans und ist unter den Top-Weinen weltweit ganz vorne vertreten. Er war der erste Sangiovese, der in Barrique verfeinert wurde und der erste moderne Rotwein, der sich aus nicht traditionellen Rebsorten (darunter Cabernet) zusammensetzt.

Degustationsnotiz:

Der Tignanello 2017 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie in Alkohol eingelegte Kirsche, Amarenakirsche, Himbeere und Pflaume wechseln sich ab mit delikaten Gewürznoten von Nelke und Süssholz; sanfte Balsamnoten von Minze und Schokolade runden das komplexe Bouquet ab. Am Gaumen ist der Wein reich und vibrierend mit weichen samtigen Tanninen. Langes Finale und anhaltender Nachgeschmack, bei dem die an der Nase wahrgenommenen Noten wiederkehren.

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:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Antinori

Bewertung(en):

Parker 96/100

Ausbau:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0455317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tignanello Toscana IGT

Marchesi Antinori

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 96/100
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.