



## 2018 Guidalberto

Toscana IGT, Tenuta San Guido

Der kleine Bruder des Sassicaia ist längst erwachsen geworden

### **Beschreibung:**

Das berühmte Weingut Tenuta San Guido liegt an der toskanischen Mittelmeerküste bei Bolgheri. Gegründet wurde das Weingut 1944, als der Markgraf Mario Incisa della Rocchetta die ersten Rotweinreben pflanzte.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, violette Reflexe. Eine ausdrucksstarke Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut, Brombeeren und Heidelbeergelee, eine Spur Gewürznelke, dann Brownies und kräftige Kakaonoten. Sanfter Auftakt, abgelöst von einer kompakten, sehr gradlinigen Frucht, nun auch schwarzer Holunder, gut gebackenes Ruchbrot, eine dezente Mineralik; die Tannine zeigen noch etwas Grip, sind aber schön integriert; druckvoll und straff im anhaltenden, frischen Finale.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Servierempfehlung:**

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

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Toscana

### **Subregion:**

Diverse Toscana

### **Produzent:**

Tenuta San Guido Sassicaia

### **Bewertung(en):**

Score 18/20

### **Alkoholgehalt:**

13.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

### **Artikelnummer:**

0617118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Guidalberto**

Toscana IGT  
Tenuta San Guido

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.