



2018 Le Difese

Toscana IGT, Tenuta San Guido

Ein guter Preis-/Genusswert

Beschreibung:

Der Le Difese ist ein kraftvoller Blend aus der internationalen Rebsorte Cabernet Sauvignon und der toskanischen Leitrebsorte Sangiovese. Er überzeugt durch eine schöne Frucht, eine feine Textur und eine passende Frische. Der sanfte, 8-monatige Ausbau in französischen Barriques, welche zuvor schon für den Sassicaia verwendet wurden, verleiht ihm zusätzliche Kapazität.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot. Ein vinöses Bouquet nach Kirschen und roten Pflaumen, etwas Zimtwürze dahinter, auch Brotkrustentöne. Am Gaumen rote Beeren, unterlegt von Baumnussnoten und etwas Unterholz; die Tannine sind gut eingebettet und zeigen noch etwas Grip; Finale von mittlerer Länge.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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):

James Suckling 91/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 90/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese

Artikelnummer:

0971118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Difese

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 91/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 90/100
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.