



2018 Petit Verdot

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Reiner Petit Verdot aus Latium

Beschreibung:

Casale del Giglio befindet sich in einer unberührten Gegend von Latium, rund 50 Kilometer südlich von Rom. Die charaktervollen Weine haben es weltweit auf die Weinkarten der besten Restaurants geschafft. Ein Wein aus 100% Petit-Verdot-Trauben, ist in dieser Gegend ungewöhnlich – unbedingt probieren!

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin, leicht aufgehellter Rand. Gleichermassen feinfruchtig wie auch würzig präsentiert sich die ausdrucksstarke Nase, Brombeeren, Heidelbeeren, aber auch Nelkenwürze und schwarzer Pfeffer, dahinter Kakao. Viel Schmelz und eine prächtige Konzentration am Gaumen, nun auch schwarzer Holunder und eine Spur Lakritze, sehr fein gewoben und unterlegt von reifen Gerbstoffen, weit über die Mitte hinaus intensiv bleibend; Crémant-Schokolade und etwas Würze im langanhaltenden, frischen Finale.

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:	Latium
Produzent:	Casale del Giglio
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	1076718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.