



## 2016 Madre Selva

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Von Latiums Topproduzenten

### **Beschreibung:**

Casale del Giglio befindet sich in einer unberührten Gegend im Latium, rund 50 Kilometer von Rom entfernt. Die charaktervollen Weine haben es weltweit auf die Weinkarten der besten Restaurants geschafft. Der Madre selva ist ein spannender Essensbegleiter aus Bordelaiser Rebsorten, wovon insbesondere Merlot seit Langem in der Gegend bekannt ist.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubin, leicht aufgehellter Rand. Blaubeeren, schwarzer Holunder und blumige Noten in der charaktervollen Nase, ergänzt durch Mokka. Dicht und von feiner Textur präsentiert sich der Gaumen, wiederum dunkelbeerig geprägt, auch Pflaumen und etwas Würze, die Gerbstoffe sind passend integriert und präsent, viel Druck aufbauend; schokoladige Noten im langen, Potenzial zeigenden Finale.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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:**

Latium

### **Produzent:**

Casale del Giglio

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

Mundus Vini Gold, Score 18/20, Berliner Wein Trophy Gold, Decanter Bronze/100, Luca Maroni 94/100

### **Ausbau:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

### **Rebsorte(n):**

40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

### **Artikelnummer:**

1076816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Madreselva**

Rosso Lazio IGT  
Casale del Giglio

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Mundus Vini Gold, Score 18/20, Berliner Wein Trophy Gold, Decanter Bronze/100, Luca Maroni 94/100  
**Rebsorte(n):** 40% Petit Verdot, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im 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.