

2017 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

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:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Antinori
Bewertung(en):	Score 20/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0530717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch