



2019 Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Fruchtbetonter Italiener

Beschreibung:

Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der Insoglio reift zu 40% während 4 Monaten in französischen Eichenfässern.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, violette Reflexe. Ein Verbund von reiffruchtigen Noten, gepaart mit etwas Würze und zarten Toastingnoten. Am Gaumen sehr gradlinig und dominiert von roter Frucht, rote Johannisbeeren und Kirschen, samtig und unterlegt von reifen Tanninen, insgesamt rund und einnehmend; mittellanger Finish.

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 di Biserno

Bewertung(en):

Falstaff 92/100, Score 17.5/20

Ausbau:

4 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

35% Syrah, 35% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

0970619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso
Tenuta di Biserno

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Falstaff 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 35% Syrah, 35% Merlot, 25% Cabernet Franc,
5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.