



Apa Nacna

Rosso Toscana IGT, Le Stadère

Raffinierte Cuvée aus der Maremma

Beschreibung:

Das Ehepaar Olympia und Alberto Parrini hat sich in der Maremma im Südwesten der Toscana mit Le Stadère einen Traum erfüllt. Zu dem noch jungen Weingut gehören Topreblagen. Das besondere Mikroklima mit wenig Regen, milden Wintern, warmen Sommern und frischen Meeresbrisen ist ideal für diesen Strukturwein mit langem Barriqueausbau.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Eine delikate Nase, die an Aromen von Pflaumen, Blaubeeren und süssem Vanille erinnert, auch etwas Lebkuchengewürz und Mokka. Samtig und sehr intensiv am Gaumen, von grossartiger Ausdruckskraft und Explosivität, intensive Aromen rot- und schwarzbeeriger Frucht, auch Crémantschokolade und etwas Tabak; sehr konzentriertes, anhaltendes 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:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Le Stadère

Bewertung(en):

Score 19/20, Veronelli 92/100

Ausbau:

24 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

40% Merlot, 35% Sangiovese, 25% Alicante

Artikelnummer:

11117--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Apa Nacna

Rosso Toscana IGT
Le Stadère

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Veronelli 92/100
Rebsorte(n):	40% Merlot, 35% Sangiovese, 25% Alicante
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.