2017 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Moderne Interpretation der Toskana

Beschreibung:
Der Sidereus ist eine moderne Interpretation der Toskana, die Sie unbedingt probieren sollten. Die geschmeidige Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon wird in Eichenfässern ausgebaut und überzeugt mit mediterraner Würze sowie feinen Röstaromen. Ein perfekter Rotwein für jede Gelegenheit – ob zum Essen mit Freunden oder als Geschenk. Lagern Sie am besten gleich ein paar Kartons vom Sidereus ein.
Degustationsnotiz:
Rubinfarben, granatrote Akzente. Eine einladende, sehr toskanische Nase, die sich fortlaufend im Glas entwickelt: Pflaumen, Erdbeergelee und Caramel, auch eine Spur Zimt und etwas Wacholder. Weicher Auftakt, abgelöst von einer toskanisch frischen Aromatik, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Kirschen und Preiselbeergelee, sehr zugänglich und ausgewogen; im Finale balanciert und anhaltend in der Aromatik.
Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Provinco
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0684617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sidereus

Rosso Toscana IGT
Cantine del Borgo Reale

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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