



2019 II Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Allegrinis Handschrift aus dem Bolgheri

Beschreibung:

Auf der Etikette dieses intensiven Bolgheri- Blends von Poggio al Tesoro wird der Lauf des Flusses Seggio skizziert, der die wichtigste Wasserquelle der Region darstellt. Mit ihrer Unterschrift bürgt Marilisa Allegrini persönlich für die Qualität dieser beeindruckenden Cuvée. Ob als kulinarischer Begleiter oder als Präsent: Der edle Bolgheri II Seggio ist immer eine erstklassige Wahl.

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten, leicht aufgehellter Rand. Ein toskanisches, offenes und intensives Nasenbild, das Aromen von vorwiegend roter Frucht freisetzt, Pflaumen und Himbeergelee, auch zimtige Würze, etwas Tonkabohne und Milchschokolade. Am Gaumen viel rote und schwarze Beerenfrucht, ergänzt durch eine passende Röstaromatik und eine saftige Frische, nun auch Caramel und etwas Nougat, schliesslich eine Spur Edelhölzer; viel Crèmigkeit im anhaltenden Abgang, das von einer bemerkenswerten Tiefe und Abgangslänge gezeichnet ist.

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:ItalienRegion:ToskanaSubregion:Bolgheri

Produzent: Poggio al Tesoro-Allegrini

Bewertung(en): Wine Spectator 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 203

Rebsorte(n): 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc,

10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0949219



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

II Seggio

Rosso Bolgheri DOC Marilisa Allegrini Poggio al Tesoro

Herkunft: Italier

Bewertung(en): Wine Spectator 92/100, Falstaff 91/100, Score

18.5/20

Rebsorte(n): 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20%

Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.