



2017 Madreselva

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Bordeaux meets Bolgheri – im Latium!

Beschreibung:

Casale del Giglio ist der Pionier im römischen Weinanbau. Mit dem „Madreselva“ gelang unter der Sonne des Südens eine ganz eigene Interpretation der Bordeaux-Rebsorten: weniger tanninstreng als ein Médoc, weniger Wucht als ein Wein aus Bolgheri – und doch eine sehr gelungene „Vermählung“ von Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Intensiv und komplex, dabei viel Cassisfrucht, sehr elegant verwoben mit gut eingebundenen, reifen Tanninen, und gekrönt von einem langen Abgang.

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:	Latium
Produzent:	Casale del Giglio
Bewertung(en):	Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Artikelnummer:	1076817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Madreselva

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
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.