



2019 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:

Antinori

Bewertung(en):

James Suckling 98/100, Parker 97/100, Antonio Galloni 97/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

75% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 10% Cabernet

Franc

Artikelnummer:

0530719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Antonio Galloni 97/100
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 10% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.