2021 Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Fruchtbetonter Italiener

Beschreibung:
Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der Insoglio reift zu 40% während 4 Monaten in französischen Eichenfässern.
Degustationsnotiz:
Rubinrote Robe, violette Reflexe. Ein Verbund von reiffruchtigen Noten, gepaart mit etwas Würze und zarten Toastingnoten. Am Gaumen sehr gradlinig und dominiert von roter Frucht, rote Johannisbeeren und Kirschen, samtig und unterlegt von reifen Tanninen, insgesamt rund und einnehmend; mittellanger Finish.
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:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Tenuta di Biserno
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0970621

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso
Tenuta di Biserno

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	
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