



2021 Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Allegrini-Cuvée von Bolgheris Küste

Beschreibung:

Mediterran ist nicht nur der Name dieses Weins, sondern auch sein Charakter. Die Trauben stammen von Reben, die an der sonnenverwöhnten Westküste der Toskana wachsen. Die Familie Allegrini hat sich bei diesem Allrounder, der Herz und Gaumen verführt, nicht für die klassische Traubensorte der Toskana, Sangiovese, entschieden. Der Mediterra ist eine internationale Cuvée aus je einem Drittel Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein Wein mit zauberhafter Stilistik und reinen, würzigen Aromen.

Degustationsnotiz:

Rubinrot von mittlerer Intensität, etwas aufhellend zum Rand hin. Kirschen und reife Erdbeeren in der wunderbar balancierten Nase, dazu etwas Zimt und ein Hauch Nougat, schliesslich etwas Wacholder. Viel Schmelz und Eleganz im samtigen Auftakt, nebst der roten Frucht auch schwarzer Pfeffer und mediterrane Kräuter, ergänzt durch eine passende Frische und reife Gerbstoffe; einige Noten von Crème brûlée und Milkschokolade im mittellangen Finale.

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:

Toscana

Produzent:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 90/100

Ausbau:

8 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0948921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 90/100
Rebsorte(n): 40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.