2021 Siepi

Toscana IGT, Marchesi Mazzei

Cuvée aus Merlot und Sangiovese

Beschreibung:
Siepi in Castellina in Chianti hat für die Familie Mazzei eine besondere und historische Bedeutung, da diese aussergewöhnliche Lage bereits seit 1435 in ihrem Besitz ist. Das einzigartige Mikroklima der Region ist ideal für den Anbau von Merlot, der auch die Hälfte dieses Blends ausmacht; die andere Hälfte besteht aus Sangiovese. Dieser Cru verkörpert ein harmonisches Zusammenspiel von Eleganz, Kraft und Komplexität und dient als perfekte Visitenkarte der Familie Mazzei.
Degustationsnotiz:
Sattes Granatrubin mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit Anklängen nach Brombeere, kaltem Waldfrüchtetee und Rosmarin, dahinter Holundersaft und Veilchen. Am kompakten Gaumen eine seidige Textur und ein muskulöser Körper, tolle Balance. Im konzentrierten Finale Earl-Grey-Noten und Wildkirsche, hervorragende Länge.
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:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Falstaff 94/100, Parker 96/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Artikelnummer:	1136821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Siepi

Toscana IGT
Marchesi Mazzei

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Falstaff 94/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	50% Sangiovese, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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