



## 2020 Le Sentinelle Riserva

Morellino di Scansano DOCG, Fattoria Mantellassi

Morellino vom Familienweingut in der Maremma

### Beschreibung:

Die Familie Mantellassi nennt man in der Toskana auch «Botschafterin des Morellino». Aus dem Sangiovese-Klon Morellino und einem kleinen Anteil Alicante (Grenache) keltert sie charakterstarke und finessenreiche Weine wie den Cru Le Sentinelle. Nach einem langen Ausbau in französischen Barriquen steht diese Riserva bestimmt auch bei Ihnen hoch im Kurs.

### Degustationsnotiz:

Mittelkräftiges Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Eine einladende Nase, die Aromen von Sauerkirschen und roten Johannisbeeren offenbart, etwas Currykraut und angenehme Noten nach Milkschokolade und Vanille. Sanfter Auftakt, sehr homogen und dicht, Himbeeren und eine bezaubernde Frische, ergänzt durch subtile Röstaromen, an Nougat und Caramel erinnernd; sehr ausgewogen im anhaltenden, toskanischen Finale.

### Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauzen, 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:

### Bewertung(en):

Luca Maroni 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20

### Ausbau:

20 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2029

### Rebsorte(n):

85% Sangiovese, 15% Alicante

### Artikelnummer:

1373820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Sentinelle Riserva**

Morellino di Scansano DOCG  
Fattoria Mantellassi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 92/100, James Suckling 91/100,  
Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 85% Sangiovese, 15% Alicante  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.