



2018 Testamatta

Rosso Toscana IGT, Bibi Graetz

Degustationsnotiz:

Sehr subtile Aromen von Kirschen, Rinde, schwarzen Trüffeln und Blumen. Ein Hauch von zerstoßenen Steinen. Vollmundig, sehr dicht und solide mit einer mineralischen Struktur. Sehr lang und intensiv. Am Ende rassig und hell. Kräftige Untertöne von Orangenschalen und Zitrusfrüchten. Salzig und mineralisch. Äusserst strukturiert.

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:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	
Bewertung(en):	
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Sangiovese grosso
Artikelnummer:	1316618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Testamatta

Rosso Toscana IGT
Bibi Graetz

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Sangiovese grosso
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.