



2003 Saffredi

Rosso Toscana IGT, Fattoria Le Pupille

Degustationsnotiz:

Ab dem Jahrgang 2000 hat der ehemalige technische Leiter von Chateau Latour, Christian Le Sommer, die Weinbereitung auf Le Pupille beratend übernommen und Ricardo Cotarella abgelöst. Die Passion für grosse Weine und dieses enorme Qualitätsstreben findet sich auch in Italien nur selten. Ein Gedicht in Wein: Viel Extrakt, weiche Tannine, edler Charakter und vor allem lang, lang...

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:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1351803

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Saffredi

Rosso Toscana IGT
Fattoria Le Pupille

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.