



2021 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:

Antinori

Bewertung(en):

Score 20/20, Wine Spectator 98/100, Drinks Business 98/100, Decanter 97/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

77% Cabernet Sauvignon, 14% Sangiovese, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0530721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 20/20, Wine Spectator 98/100, Drinks Business 98/100, Decanter 97/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100
Rebsorte(n): 77% Cabernet Sauvignon, 14% Sangiovese, 9% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate 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.