



2014 Masseto

Toscana IGT, Da Masseto

Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Falstaff 96/100
Herkunftsland:	Italien
Traubensorte(en):	100% Merlot
Alkoholgehalt:	14.0 %
Passt zu:	Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Produzent:	Ornellaia
Originalgebinde:	3er-Holzbox
Artikelnummer:	0583714075B3000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT
Da Masseto

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 96/100
Traubensorte(en):	100% Merlot
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in 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.