



2019 Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT, Tenuta San Leonardo

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin, granatfarbene Reflexe. Viel rote Beerenfrucht, etwas Wildleder und eine dezente Würze in der offenen Nase, ergänzt durch Noten von Mocca und Milkschokolade. Am Gaumen eine fruchtig-frische Aromatik zeigend, Preiselbeeren und rote Kirschen, unterlegt von samtigen Tanninen, feintexturiert und explosiv; im Finale eine ausgesprochen schöne Mineralik zeigend, lang und anhaltend.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, 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: Südtirol

Produzent:

Bewertung(en): Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère

Artikelnummer: 1395619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Villa Gresti di San Leonardo

Rosso Vigneti Dolomiti IGT
Tenuta San Leonardo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, Doctor Wine 94/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.