



2020 Le Barze

Rosso Toscana IGT, Tenuta Ceri

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein Bouquet, das von fruchtbetonten und röstartigen Aromen geprägt ist, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, auch Eucalyptus, Milkschokolade und Mocca. Am Gaumen dominiert viel schwarze Beerenfrucht, auch ein Hauch Orangenzeste und eine salzhaltige Mineralik, unterlegt von grossartigen Tanninen, dicht und ausdrucksstark; im Abgang eine feine Würze und eine grossartige Länge offenbarend, die ein glänzendes Lagerpotenzial verspricht.

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:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	
Bewertung(en):	Doctor Wine 93/100, Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Artikelnummer:	1395820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Barze

Rosso Toscana IGT
Tenuta Ceri

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Doctor Wine 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.