



2023 Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

Toscana pur von Michele Satta

Beschreibung:

Der Bolgheri Rosso von Michele Satta vereint dunkle Beeren, feine Würze und samtige Tannine zu einem harmonischen Wein mit mediterranem Charakter.

Degustationsnotiz:

Aromen von Johannisbeeren, Gewürzen, Rinde, Pilzen und dunkler Erde folgen auf einen mittelschweren Körper mit festen, kräftigen Tanninen und einem geschmackvollen Abgang. Faszinierend sind die Anklänge von Pfeffer und Gewürzen.

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: Toscana
Subregion: Bolgheri

Produzent:

Bewertung(en):

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorte(n): 30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Artikelnummer: 1355823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bolgheri Rosso DOC

Michele Satta

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	30% Merlot, 30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.