



2022 Piastraia

Bolgheri Rosso DOC Superiore, Michele Satta

Degustationsnotiz:

Intensiver Duft von Früchten und einem Hauch von Lederaromen. Kräftig, konzentriert und blitzsauber der Geschmack. Klassischer, hervorragender Bolgheri Rosso zu einem sehr guten Preis.

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: Bolgheri

Produzent:

Bewertung(en):

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 13% Sangiovese, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1356122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Piastraia

Bolgheri Rosso DOC Superiore
Michele Satta

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 13% Sangiovese, 7% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.