2022 Il Pino di Biserno

Toscana IGT, Tenuta di Biserno

Klare Handschrift des renommierten Weingutes Tenuta di Biserno

Beschreibung:
Unter dem wachsamen Auge der Önologin der Tenuta di Biserno, Helena Lindberg und dem Bordelaiser Starönologen Michel Rolland, entstand mit dem Il Pino ein ausgesprochen tiefgründiger Blend aus Bordelaiser Rebsorten, aber mit einer klaren toskanischen Handschrift. Der Il Pino repräsentiert seine Herkunft Bibbona, Alta Maremma, vorzüglich.
Degustationsnotiz:
Rubinfarben, zum Rand hin aufhellend. Kirschenkompott, Himbeeren und eine feine Würze in der Nase, auch Caramel, Mokkanoten und etwas Zedernholz. Typisch für die Südtoskana präsentiert sich die warme, reife Fruchtaromatik, nun auch Backpflaumen und Nougatnoten, eine dezente Frische; konzentriert und sehr samtig weit über die Mitte hinaus, langanhaltendes saftiges Finale. Nach dem Öffnen der Flasche tut diesem Wein ein wenig Luft gut, bevor er serviert wird.
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:	Tenuta di Biserno
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	38% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 8% Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0970722

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Pino di Biserno

Toscana IGT
Tenuta di Biserno

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	38% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 8% Andere Rebsorten
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch