



## 2022 Tignanello

Toscana IGT, Marchesi Antinori

Ein Meilenstein in der Geschichte des Weins

### Beschreibung:

Der Tignanello gilt heute als der berühmte Vater unter den Supertuscans und ist unter den Top-Weinen weltweit ganz vorne vertreten. Er war der erste Sangiovese, der in Barrique verfeinert wurde und der erste moderne Rotwein, der sich aus nicht traditionellen Rebsorten (darunter Cabernet) zusammensetzt.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### 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:

Toscana

### Subregion:

Diverse Toscana

### Produzent:

Antinori

### Bewertung(en):

Score 19.5/20

### Ausbau:

16 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Rebsorte(n):

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

### Artikelnummer:

0455322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tignanello**

Toscana IGT  
Marchesi Antinori

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 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.