2017 Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Mediterranes Lebensgefühl im Glas

Descrizione del vino:
Von der sonnenverwöhnten Westküste der Toskana stammt das Traubengut dieses Allrounders, der den Gaumen und die Seele betört. Die klassische Traubensorte der Toskana, die Sangiovese, bleibt bei dieser Cuvée ausnahmsweise aussen vor. Der Mediterra überzeugt mit einer modernen Stilistik mit reinen, würzigen Aromen.
Nota di degustazione:
Strahlendes Rubinrot von guter Intensität. Viel Kirschfrucht und Himbeeren in der einnehmenden Nase, auch eine Malznote und etwas Zimt sind auszumachen. Das Gaumenbild präsentiert sich sehr toskanisch: viel rote Frucht, dahinter eine gute Frischenote und fein geschliffene Tannine, über die Mitte hinaus auch einige Nougattöne, schliesslich auch geröstete Haselnüsse; warmes Finale mit viel mediterranem Flair.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Produttore:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Valutazioni:	Antonio Galloni 91/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Numero di articolo:	0948917

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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