



2013 Guidalberto

Toscana IGT, Tenuta San Guido

92/100 Punkte von James Suckling für den neu eingetroffenen Jahrgang 2013: «Consistent outstanding quality.»

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Tenuta San Guido Sassicaia
Valutazioni:	Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Numero di articolo:	0617113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Guidalberto

Toscana IGT
Tenuta San Guido

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.