



2011 Tenuta dell'Ammiraglia

Syrah Maremma Toscana DOC, Marchesi de' Frescobaldi

Premium-Syrah mit toskanischer Note

Descrizione del vino:

In der Maremma hat die Syrah-Rebsorte eine neue Heimat gefunden. Die Familie Frescobaldi verleiht ihr Klasse und Eleganz.

Nota di degustazione:

Dichtes Rubinrot, purpurne Reflexe. Eine feine Harmonie von schwarzbeerigen Noten wie Brombeeren und Kirschen, gepaart mit süssem Vanille und einer Schwarztee-Note, auch geröstete Haselnüsse. Von beeindruckender Ausdruckskraft präsentiert sich der Gaumen: deutlich würzige Noten nach schwarzem Pfeffer vermählen sich mit Johannisbeeren und Trüffelschokolade, viel Schmelz und Intensität zeigend; die prächtige Struktur drückt sich auch in den reifen, gut eingebetteten Gerbstoffen aus; viel Potenzial aufzeigendes Finale.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0425711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tenuta dell'Ammiraglia

Syrah Maremma Toscana DOC
Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2023
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.