2012 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

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:	Antinori
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Wine Enthusiast 97/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0530712

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

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Wine Enthusiast 97/100
Varietà d'uva:	75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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