



Cà del Pazzo

Rosso Toscana IGT, Carparzo

50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon bedeuten 100% Genuss

Beschreibung:

Vielschichtig, ausdrucksstark und charaktervoll, so lässt sich dieser Wein am besten in 3 Worten beschreiben. Die tiefe rubinrote Farbe macht schon beim ansehen Lust auf diesen samtigen toskanischen Wein. In der Nase beflügeln reife Brombeeren, Sauerkirschkonfitüre, viele Gewürze und warme Vanille. Der Nachgeschmack von gerösteten Mandeln und die feinen Tannine machen den Cà del Pazzo zum idealen Begleiter für herbstliche und winterliche Gerichte aller Art.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Carparzo

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Artikelnummer: 1208518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cà del Pazzo

Rosso Toscana IGT
Carpazzo

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.00/20
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.