



Tignanello

Toscana IGT, Marchesi Antinori

Ein Meilenstein in der Geschichte des italienischen Weins

Beschreibung:

Der Tignanello gilt heute als der berühmte Vater unter den Supertuscans und ist unter den Top-Weinen weltweit ganz vorne vertreten. Er war der erste Sangiovese, der in Barrique verfeinert wurde und der erste moderne Rotwein, der sich aus nicht traditionellen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon zusammensetzt.

Aromenprofil:

Der Tignanello präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie in Alkohol eingelegte Kirsche, Amarenakirsche, Himbeere und Pflaume wechseln sich ab mit delikaten Gewürznoten von Nelke und Süßholz; sanfte Balsamnoten von Minze und Schokolade runden das komplexe Bouquet ab. Am Gaumen ist der Wein reich und vibrierend mit weichen samtigen Tanninen. Langes Finale und anhaltender Nachgeschmack, bei dem die an der Nase wahrgenommenen Noten wiederkehren.

Passt zu:

Wir empfehlen den Tignanello zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rinderbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Diverse Toskana

Produzent:

Marchesi Antinori

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0%

Rebsorte(n):

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0455322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tignanello

Toscana IGT
Marchesi Antinori

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 95/100,
Score 19.5/20
Rebsorte(n): 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5%
Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.