



Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Allegrinis Handschrift aus dem Bolgheri

Beschreibung:

Auf der Etikette dieses intensiven Bolgheri-Blends von Poggio al Tesoro wird der Lauf des Flusses Seggio skizziert, der die wichtigste Wasserquelle der Region darstellt. Mit ihrer Unterschrift bürgt Marilisa Allegrini persönlich für die Qualität dieser beeindruckenden Cuvée aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Ob als kulinarischer Begleiter oder als Präsent: Der edle Bolgheri Il Seggio ist immer eine erstklassige Wahl.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Eine traumhaft toskanische Nase, die an Walderdbeeren, Himbeeren und Crème brûlée erinnert, schliesslich auch eine dezente Mentholnote. Viel Bolgheri-Wärme zeigt sich am Gaumen: Pflaumen, Hagebuttengelee und geröstetes Ruchbrot, auch dezentes Vanille im Hintergrund; die Tannine sind weich und perfekt mit der Frucht und den Röstaromen verbunden; konzentriertes, sehr ausdrucksstarkes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Bolgheri

Produzent:

Marilisa Allegrini

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

14.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Artikelnummer:

0949217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 96/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.