



Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Fruchtbetonter Italiener

Beschreibung:

Junge Rebstöcke liefern die Trauben für diesen Rotwein und verleihen ihm trotz ihrer Jugend eine starke, ausdrucksvolle Persönlichkeit. Der Insoglio reift zu 40% während 4 Monaten in französischen Eichenfässern.

Aromenprofil:

Rubinrote Robe, violette Reflexe. Ein Verbund von reiffruchtigen Noten, gepaart mit etwas Würze und zarten Toastingnoten. Am Gaumen sehr gradlinig und dominiert von roter Frucht, rote Johannisbeeren und Kirschen, samtig und unterlegt von reifen Tanninen, insgesamt rund und einnehmend; mittellanger Finish.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Toskana

Produzent: Campo di Sasso

Ausbau: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 45% Syrah, 28% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon, 7% Andere P

Artikelnummer: 0970624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso

Herkunft: Italien
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 45% Syrah, 28% Merlot, 13% Cabernet Franc,
7% Cabernet Sauvignon, 7% Andere Rebsorten
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 7 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.