Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Beschreibung:

Aromenprofil:
Der 2007 Solaia ist eine Cuvée aus 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc. Er zeigt viel reife, schwarze Kirschen, Pflaumen, Cassis, Mokka und Röstaromen. Der Wein besticht durch aussergewöhnliche Finesse und Balance. Ein toller Solaia mit unglaublich viel Charakter.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten 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
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0530722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96/100, Drinks Business 98/100, Decanter 98/100, Wine Spectator 95/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese, 10% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch