



Torre il Cerreto

Governo all'uso toscano IGT

Sanfter Gaumenschmeichler mit intensiver Frucht und Samtigkeit

Beschreibung:

Leuchtende Farbe, bereits der Duft ungemein einladend mit einem Korb reifer roter und dunkler Früchte, feiner Würze, viel Komplexität und einer erstaunlichen Frische am Gaumen. Am Gaumen von weicher, samtiger Art, mundfüllend und kraftvoll, die Tannine sanft und perfekt eingebettet. Langer Nachhall mit satter Tiefe. Beim Governo-Verfahren wird ein Teil der Trauben getrocknet und es entsteht so ein einzigartiger Wein.

Aromenprofil:

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

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 80% Sangiovese, 20% Merlot

Artikelnummer: 1233923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torre il Ceretto

Governo all'uso toscano IGT

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 98/100
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 20% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.