

Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Allegrini-Cuvée von Bolgheris Küste

Beschreibung:
Von der sonnenverwöhnten Westküste der Toskana stammt das Traubengut dieses Allrounders, der den Gaumen und die Seele betört. Die klassische Traubensorte der Toskana, die Sangiovese, bleibt bei dieser Cuvée ausnahmsweise außen vor. Der Mediterra überzeugt mit einer modernen Stilistik mit reinen, würzigen Aromen.

Aromenprofil:
Rubinrot von mittlerer Intensität, etwas aufhellend zum Rand hin. Kirschen und reife Erdbeeren in der wunderbar balancierten Nase, dazu etwas Zimt und ein Hauch Nougat, schließlich etwas Wacholder. Viel Schmelz und Eleganz im samtigen Auftakt, nebst der roten Frucht auch schwarzer Pfeffer und mediterrane Kräuter, ergänzt durch eine passende Frische und reife Gerbstoffe; einige Noten von Crème brûlée und Milchschokolade im mittellangen 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.

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Poggio al Tesoro
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0948923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 91/100, Falstaff 91/100, Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Syrah, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

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