



## 2016 Shiraz Tarantino IGP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, granatrote Reflexe. Dunkelbeeriges Bouquet mit Anflügen nach Brombeeren, schwarzem Holunder und etwas Zedernholz, auch eine pfeffrige Note. Kraftvoll am Gaumen, von prächtiger Dichte; nun zeigen sich die typischen Syrah-Noten, die Tannine sind gut eingebunden und haben noch etwas Grip; aromatisch nicht nachlassend im fruchtbetonten, mediterran anmutenden Finish.

### Servierempfehlung:

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

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b>   | Italien              |
| <b>Region:</b>          | Apulien              |
| <b>Produzent:</b>       | San Marzano          |
| <b>Bewertung(en):</b>   | Score 18/20          |
| <b>Herstellung:</b>     | 4 Monate in Barrique |
| <b>Weinbau:</b>         | Traditionell         |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 13.5 %               |
| <b>Trinkreife:</b>      | Jetzt bis 2022       |
| <b>Traubensorte(n):</b> | 100% Shiraz          |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 0132816              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Tarantino IGP**

Masseria Pietrosa  
Cantine San Marzano

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>         | Italien   |
| <b>Bewertung(en):</b>    | Score 18/20   |
| <b>Traubensorte(en):</b> | 100% Shiraz   |
| <b>Trinkreife:</b>       | Jetzt bis 2022  |
| <b>Weinbau:</b>          | Traditionell  |
| <b>Herstellung:</b>      | 4 Monate in Barrique  |
| <b>Alkoholgehalt:</b>    | 13.5 %  |
| <b>Service:</b>          | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |