



2016 Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT, Campo di Sasso, Tenuta di Biserno

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien
Region: Toskana
Subregion: Diverse Toskana
Produzent: Tenuta di Biserno Soc.Agr. r.l.

Bewertung(en):
Herstellung: 4 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Traubensorte(n): 35% Syrah, 35% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0970616075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Insoglio del Cinghiale

Toscana IGT
Campo di Sasso
Tenuta di Biserno

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 35% Syrah, 35% Merlot, 25% Cabernet
Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6
bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 4 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.