



2016 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale, Provinco

Moderne Interpretation der Toskana

Beschreibung:

Die südliche Toskana bringt volle, strukturierte und geschmeidige Weine hervor. Die Cuveé aus Sangiovese mit den internationalen Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon wird in Eichenholzfässern ausgebaut und gewinnt dadurch zusätzliche Würz- und Röstaromen. Eine moderne Interpretation der Toskana, die man unbedingt probieren sollte.

Degustationsnotiz:

Intensives, leuchtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Ein sehr vinöses, warmes Nasenbild nach Kirschen, reifen Pflaumen, Hagebuttengelee und Crémantschokolade, schliesslich auch ein Hauch Melasse; weicher Auftakt, abgelöst von einer bezaubernd cremigen Frucht, sehr ausgeglichen und aromatisch, unterlegt von angenehmen Röstaromen nach Caramel und Nougat, anhaltend bis ins lange anhaltende Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Cantine del Borgo Reale
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Herstellung:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0684616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sidereus

Rosso Toscana IGT
Cantine del Borgo Reale
Provinco

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.