



## 2014 Burdese

Sicilia IGT, Aziende Agricole Planeta

„Der sizilianische Bordeaux“

### **Beschreibung:**

Dieser Rotwein ist eines der Glanzlichter im hochkarätigen Portfolio der Familie Planeta. Die Cabernet-Trauben stammen aus Menfi im Westen Siziliens, für den 14-monatigen Ausbau standen neue französische Barriquen aus Allier-Eiche bereit.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Rubin, violette Reflexe. Ein schwarzbeerig-mediterran anmutendes Bouquet mit Nuancen nach Brombeeren, Cassis und Wildkräutern, auch Crémantschokolade und gut gebackenes Ruchbrot. Der Auftakt ist sehr elegant, unterbrochen von einer explosiven Frucht – die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas Baumruss und Edelholznoten, mit reifen, gut integrierten Tanninen; anhaltendes, sehr kompaktes Finale.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Servierempfehlung:**

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

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Sizilien

### **Produzent:**

Planeta

### **Bewertung(en):**

Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100

### **Ausbau:**

14 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2027

### **Rebsorte(n):**

70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0105414

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Burdese**

Sicilia IGT  
Aziende Agricole Planeta

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100  
**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.