


# 2016 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

**Passt zu:**
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Italien |
| **Region:** | Toskana |
| **Subregion:** | Diverse Toskana |
| **Produzent:** | Antinori |
| **Bewertung(en):** | |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen. |
| **Rebsorte(n):** | 73% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 7% Cabernet Franc |
| **Artikelnummer:** | 0530716 |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Italien |
| **Bewertung(en):** | |
| **Rebsorte(n):** | 73% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 7% Cabernet Franc |
| **Trinkreife:** | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen. |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de