



2017 Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Allegrinis Handschrift aus dem Bolgheri

Beschreibung:

Auf der Etiketle dieses intensiven Bolgheri-Blends von Poggio al Tesoro wird der Lauf des Flusses Seggio skizziert, der die wichtigste Wasserquelle der Region darstellt. Mit ihrer Unterschrift bürgt Marilisa Allegrini persönlich für die Qualität dieser beeindruckenden Cuvée aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Ob als kulinarischer Begleiter oder als Präsent: Der edle Bolgheri Il Seggio ist immer eine erstklassige Wahl.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Eine traumhaft toskanische Nase, die an Walderdbeeren, Himbeeren und Crème brûlée erinnert, schliesslich auch eine dezente Mentholnote. Viel Bolgheri-Wärme zeigt sich am Gaumen: Pflaumen, Hagebuttengelee und geröstetes Ruchbrot, auch dezentes Vanille im Hintergrund; die Tannine sind weich und perfekt mit der Frucht und den Röstaromen verbunden; konzentriertes, sehr ausdrucksstarkes Finale.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Bewertung(en):	Decanter 96/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Artikelnummer:	0949217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Decanter 96/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20,
Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n): 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20%
Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.