



2016 Villa Antinori

Rosso Toscana IGT, Marchesi Antinori

Toskanischer Spitzen-Rosso

Beschreibung:

Dieser Rosso präsentiert sich von der Antinori-typischen Eleganz. Er harmoniert großartig zu Fleischgerichten wie Kaninchen, oder zu Pasta mit jeglichen Tomatensaucen-Variationen.

Degustationsnotiz:

Wundervolles Rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie einem zarten Holzton und weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente, ohne seinen toskanischen Charakter zu verheimlichen.

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:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Antinori

Bewertung(en):

Alkoholgehalt:

13.5 %

Rebsorte(n):

55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah

Artikelnummer:

0217316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Villa Antinori

Rosso Toscana IGT
Marchesi Antinori

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon,
15% Merlot, 5% Syrah

Alkoholgehalt: 13.5 %

Service: Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren