



2018 Mediterra

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Ein feiner Preis-Genusswert

Beschreibung:

Ein spannender Wein zu einem sensationellen Preis. Von der sonnenverwöhnten Westküste der Toskana stammt das Traubengut dieses Allrounders, der den Gaumen und die Seele betört. Die klassische Traubensorte der Toskana, der Sangiovese, bleibt bei dieser Cuvée ausnahmsweise aussen vor. Der Mediterra überzeugt mit einer modernen Stilistik mit reinen, würzigen Aromen.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine sehr vinöse Nase mit Düften nach reifen Pflaumen und Himbeeren, etwas rotem Pfeffer und Noten nach Caramel. Am Gaumen kompakt, mit einer weichen Crémigkeit, sehr fruchtbetont; samtige Tannine und dezente Röstaromen unterstützen die Aromatik elegant; konzentriertes, leicht frischebetontes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Produzent:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Bewertung(en):

Antonio Galloni 91/100, Falstaff 90/100, Parker 90/100

Ausbau:

8 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikelnummer:

0948918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mediterra

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91/100, Falstaff 90/100, Parker 90/100
Rebsorte(n):	40% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.