



2017 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:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Antinori

Bewertung(en):

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0530717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc
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.