



2018 Villa Antinori

Rosso Toscana IGT, Marchesi Antinori

Toskanischer Spitzen-Rosso

Beschreibung:

Dieser Rosso präsentiert sich von der Antinori-typischen Eleganz. Er harmonisiert 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 Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Antinori
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah
Artikelnummer:	0217318

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
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.