



2019 Petit Verdot

Rosso Lazio IGT, Casale del Giglio

Reinsortiger Petit Verdot aus Latium

Beschreibung:

Casale del Giglio befindet sich in einer unberührten Gegend von Latium, rund 50 Kilometer südlich von Rom. Die charaktervollen Weine haben es weltweit auf die Weinkarten der besten Restaurants geschafft. Ein Wein aus 100% Petit-Verdot-Trauben, ist in dieser Gegend ungewöhnlich – unbedingt probieren!

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe. Ein rebsortentypisches Bouquet nach Heidelbeergelee und reifen Brombeeren, ergänzt durch eine pfeffrige Würze. Der Gaumen überrascht die Samtigkeit und eine dichte Textur, nun auch schwarze Kirschen und etwas Gewürznelke, schliesslich eine Spur Bittermandel; reife Tannine ergänzen die mit sanften Röstaromen unterstützte Struktur aufs Schönste; mittellanger, spannungsvoller Abgang.

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: | Latium |
| Produzent: | Casale del Giglio |
| Bewertung(en): | James Suckling 90/100, Score 17.5/20 |
| Ausbau: | 7 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Rebsorte(n): | 100% Petit Verdot |
| Artikelnummer: | 1076719 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit Verdot

Rosso Lazio IGT
Casale del Giglio

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | James Suckling 90/100, Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Petit Verdot |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 7 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |