



2019 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Feinste toskanische Weinbaukunst

Beschreibung:

Der Sidereus ist eine moderne Interpretation der Toskana, die Sie unbedingt probieren sollten. Die geschmeidige Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon wird in Eichenfässern ausgebaut und überzeugt mit mediterraner Würze sowie feinen Röstaromen. Ein perfekter Rotwein für jede Gelegenheit – ob zum Essen mit Freunden oder als Geschenk. Lagern Sie am besten gleich ein paar Kartons vom Sidereus ein.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, granatrote Akzente. Eine toskanisch anmutende Nase, die von einer geschmackvollen Fruchtaromatik zeugt, Sauerkirschen und Preiselbeeren, auch Melassetöne und dezent gehaltene Röstaromen nach Vanille und Nougat. Cremig am Gaumen, viel samtige Beerenfrucht, nun auch Walderdbeeren, sehr ausgeglichen und aromatisch, unterlegt von angenehmen Röstaromen; anhaltend bis ins ausgedehnte Finale.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Provinco
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0684619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sidereus

Rosso Toscana IGT
Cantine del Borgo Reale

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.