



## 2019 Talenti

Rosso Toscana IGT, Talenti

Montalcino-Terroir zu einem sehr erstaunlichen Preis

**Beschreibung:**

Idealer Wein passt ideal zu Aufschnitt, ersten Gängen und zartem Fleisch.

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Recht intensives Aroma mit Noten von reifen Früchten wie Kirschen, Pflaumen und Brombeeren. Am Gaumen weich und vollmundig, mit guter Struktur und feinen, ausgewogenen Tanninen.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Produzent:</b>	Talenti
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 20% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	1235019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Talenti

Rosso Toscana IGT  
Talenti

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 80% Sangiovese, 20% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 9 Monate in Grossholz  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.