

2020 Badilante

Sangiovese Toscana IGT, Podere 414 (Bio)

Bio-Weine aus der Traumregion Toscana



Beschreibung:

Neben ihren zahlreichen Naturschönheiten und Sehenswürdigkeiten ist die Toskana berühmt für Weine von Weltruf, biete sie doch nahezu ideale Bedingungen für hohe Qualität. Die Rebsorte Sangiovese ist eine der ältesten und wichtigsten Rebsorten Italiens. Grundlage für einige herausragende Rotweine Italiens. Schönes Rubinrot, dunkle Beeren, Cassis, Kirsche und würzige Noten. Am Gaumen intensive, elegante Frucht mit feiner Säure und stützenden Tanninen, gute Länge im Abgang. Bio zertifiziert.

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:	Toskana
Produzent:	Podere 414
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	1204920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Badilante

Sangiovese Toscana IGT
Podere 414 (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.