



2019 Cabreo Il Borgo

Toscana IGT, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Supertuscan der ersten Stunde

Beschreibung:

Viele Winzerinnen und Winzer springen auf den Trend der Supertoskaner auf und beginnen, Sangiovese mit internationalen Rebsorten zu kombinieren. Die Familie Folonari aus der Chianti-Gemeinde Greve hingegen hat in dieser Disziplin mehr als 30 Jahre Erfahrung und legt einmal mehr einen grossen Toskaner mit Persönlichkeit und Eleganz vor.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Sehr vinöses Bouquet mit viel roter und schwarzer Frucht, passend ergänzt durch kräftige Toastingnoten und zimtige Noten, auch ein Hauch Lebkuchengewürz. Das Gaumenbild zeigt sich zu Beginn weich, dann folgen Brombeeren und Zwetschgen, Mokka und zauberhaftes Vanille, mit sehr reifen Gerbstoffen und einigen mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin; sehr langer Finish mit Reserven.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, 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:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Ambrogio e Giovanni Folonari

Bewertung(en):

Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0591319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabreo Il Borgo

Toscana IGT

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.