



2020 Tignanello

Toscana IGT, Marchesi Antinori

Ein Meilenstein in der Geschichte des Weins

Beschreibung:

Der Tignanello gilt heute als der berühmte Vater unter den Supertuscans und ist unter den Top-Weinen weltweit ganz vorne vertreten. Er war der erste Sangiovese, der in Barrique verfeinert wurde und der erste moderne Rotwein, der sich aus nicht traditionellen Rebsorten (darunter Cabernet) zusammensetzt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Antinori

Bewertung(en):

Antonio Galloni 96/100

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese

Artikelnummer:

0455320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tignanello

Toscana IGT
Marchesi Antinori

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Antonio Galloni 96/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.