





Hersteller: Marchesi Antinori, Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana Gebiet (Betriebssitz): Toscana

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2034 Bodentyp: Kalk

Vinifizierung/Ausbau: Alle drei Rebsorten wurden bei einer Durchschnittstemperatur von 27°

vergoren. Nach der alkoholischen Gärung folgte der Ausbau in Barriques.

Kategorie: Rotwein
Stilistik: Rot & fruchtig
Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 98100 Vinous by Antonio Galloni: 98

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet
Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,36 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis:

Verkostnotiz

Intensives Rubinrot, in der Nase reife, rote Frucht, frische Heidelbeere und Waldbeeren, am Gaumen vibrierend mit seidigen, raffinierten Tanninen, ausgewogen und intensiv mit langem, komplexem Finale.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519