



Tignanello Toscana IGT Magnum 2017



Art. Nr.: 1104517

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toscana

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2033

Bodentyp: Kalk

Vinifizierung/Ausbau: Alle drei Rebsorten wurden bei einer Durchschnittstemperatur von 27° vergoren. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte der Ausbau in Barriques.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & fruchtig

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 96

Vinous by Antonio Galloni: 95

James Suckling: 96

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 296.10

Verkostnotiz

Intensives, geradezu lebendes Rubinrot. An der Nase verbinden sich die Noten von reifer roter Frucht mit schönen Anklängen an frische Heidelbeere und Waldbeeren. Delikat und perfekt integriert die Aromen von Vanille, Bitterschokolade und etwas Gewürz. Am Gaumen ist der Wein vibrierend mit seidigen raffinierten Tanninen. Ausgewogen und intensiv mit langem, komplexem und anhaltendem Finale.