



Tignanello Toscana IGT 2016

Art. Nr.: 1104416

Hersteller: Marchesi Antinori, Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toscana

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2031

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

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 97

Falstaff: 96

James Suckling: 97

Wine Spectator: 97

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 137.40

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.