



# Tignanello Toscana IGT 2017

Art. Nr.: 1104417

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2032

**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:** 98

**Falstaff:** 94

**James Suckling:** 97

## **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis:** € 137.40

## **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 und anhaltendem Finale.