



2022 Guidalberto

Tenuta San Guido

Toscana IGT

75cl (6er-Karton)

CHF 37.50

Degustationsnotiz

Die Trauben werden von Hand gelesen und streng selektioniert. Die anschliessende Maischegärung sowie die alkoholische Gärung finden in thermokontrollierten Edelstahltanks statt. Der Jungwein reift 15 Monate in amerikanischen und französischen Barriques (ein Drittel davon neu), dann weitere drei Monate in der Flasche. Intensives Rubinrot mit purpuren Reflexen. Gradlinige, kompakte Nase. Es zeigen sich Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, Pflaumen. Dazu paaren sich würzig-blumige Noten. Zu erkennen sind Gewürznelken, Veilchen und dezente Röstnoten. Im Gaumen präsentiert sich der Wein mit viel Schmelz und seidigen Gerbstoffen. Der Abgang ist lange, die saftige Säure begleitet wunderbar und macht Lust auf mehr.

Genussempfehlung

Passend zu einem Entrecôte vom Grill, Pasta, Risotto und Pilzgerichten.

Produzenten-Informationen

Auf 100 bis 300 Meter Meereshöhe mit Süd- / Südwest-Ausrichtung. Kalkstein mit Galestro, Kieselsteinen und teilweise Ton. Kordonerziehung. Die Trauben werden von Hand gelesen und streng selektioniert. Die anschliessende Maischegärung sowie die alkoholische Gärung finden in thermokontrollierten Edelstahltanks statt. Der Jungwein reift 15 Monate in amerikanischen und französischen Barriques (ein Drittel davon neu), dann weitere drei Monate in der Flasche.

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Toscana
-  **Genussreife:** 2025 - 2031
-  **Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Cabernet Sauvignon / Merlot
-  **Allergene:** Enthält Sulfite