

Tignanello Toscana IGT Magnum 2022



Art. Nr.: 1104522

Hersteller: Marchesi Antinori, Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2038

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:

Vinous by Antonio Galloni: 95

James Suckling: 96

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 333.00

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.