

Villa Antinori Rosso Toscana IGT Methusalem 2023

Art. Nr.: 1444123

Hersteller: Marchesi Antinori, Firenze

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toscana

Gebiet (Betriebssitz): Toscana

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: Sand, Kreide

Vinifizierung/Ausbau: Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt. Die alkoholische Gärung begann einen Tag nach dem Zerdrücken und dauerte fünf bis sieben Tage, während die Mazeration, etwas länger, sich acht bis zwölf Tage in Anspruch fortsetzte. Bei den Varietäten Cabernet, Sangiovese und Petit Verdot lagen die Gärtemperaturen nicht über 28° C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und weichen Tanninen begünstigt wurde. Bei den Varietäten Syrah und Merlot hingegen wurden zur Bewahrung der aromatischen Substanzen nie 25° C überschritten, um die aromatisch

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: röstig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 6,0C Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 195.30

Verkostnotiz

Tief Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase intensiv und komplex, geprägt von Noten roter Frucht zusammen mit Anklängen an Leder, Gewürz und Vanille, am Gaumen zeigt er guten Körper und ist rund mit weichen samtigen Tanninen, lang und schmackhaft.