



## 2019 Sidereus

Rosso Toscana IGT, Cantine del Borgo Reale

Feinste toskanische Weinbaukunst

### Beschreibung:

Der Sidereus ist eine moderne Interpretation der Toskana, die Sie unbedingt probieren sollten. Die geschmeidige Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon wird in Eichenfässern ausgebaut und überzeugt mit mediterraner Würze sowie feinen Röstaromen. Ein perfekter Rotwein für jede Gelegenheit – ob zum Essen mit Freunden oder als Geschenk. Lagern Sie am besten gleich ein paar Kartons vom Sidereus ein.

### Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, granatrote Akzente. Eine toskanisch anmutende Nase, die von einer geschmackvollen Fruchtaromatik zeugt, Sauerkirschen und Preiselbeeren, auch Melassetöne und dezent gehaltene Röstaromen nach Vanille und Nougat. Crémig am Gaumen, viel samtige Beerenfrucht, nun auch Walderdbeeren, sehr ausgeglichen und aromatisch, unterlegt von angenehmen Röstaromen; anhaltend bis ins ausgedehnte Finale.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Provinco
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0684619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sidereus**

Rosso Toscana IGT  
Cantine del Borgo Reale

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 96/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.