



2021 Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC, Marilisa Allegrini, Poggio al Tesoro

Allegrinis Bolgheri-Blend mit 95 Punkten

Beschreibung:

Auf der Etiketle dieses intensiven Bolgheri-Blends von Poggio al Tesoro wird der Lauf des Flusses Seggio skizziert, der die wichtigste Wasserquelle der Region darstellt. Mit ihrer Unterschrift bürgt Marilisa Allegrini persönlich für die Qualität dieser beeindruckenden Cuvée. Ob als kulinarischer Begleiter oder als Präsent: Der edle Bolgheri Il Seggio ist immer eine erstklassige Wahl.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Eine Bolgheri-typische, reife Nase nach Brombeeren und schwarzem Holunder, ergänzt durch sanfte Toastingnoten nach Vanille und Mocca, auch eine Spur Wacholder. Samtig und mit viel Druck eröffnet der komplexe Gaumen, wiederum dunkle Beeren, Kirschen und eine Spur Pflaumen, die Tannine sind reif und vermählen sich perfekt mit der Frucht, passend dazu die angenehme Frische; ein bezauberndes, sehr präzises Finale mit langem Nachhall.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Bolgheri

Produzent:

Poggio al Tesoro-Allegrini

Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Artikelnummer:

0949221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Seggio

Rosso Bolgheri DOC
Marilisa Allegrini
Poggio al Tesoro

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.