



2021 Cabreo Il Borgo

Toscana IGT, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Supertuscan der ersten Stunde

Beschreibung:

Viele Winzerinnen und Winzer springen auf den Trend der Supertoskaner auf und beginnen, Sangiovese mit internationalen Rebsorten zu kombinieren. Die Familie Folonari aus der Chianti-Gemeinde Greve hingegen hat in dieser Disziplin mehr als 30 Jahre Erfahrung und legt einmal mehr einen grossen Toskaner mit Persönlichkeit und Eleganz vor.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Viel warme, rote Frucht, etwas Zimtwürze, dezente Toastingnoten und eine Spur Wildleder sowie Orangenschale in der facettenreichen Nase. Sehr eleganter, präziser Auftakt, abgelöst von einer explosiv sich breit machenden, vorwiegend rotbeerig geprägten Aromatik, an Preiselbeeren und Kirschen erinnernd, auch eine Spur Nougat und etwas Vanille; die samtigen Tannine werden ergänzt durch eine prononcierte Frische, saftig und voller Schmelz, insgesamt sehr rund wirkend; charaktervolles, anhaltendes Finale.

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:	Diverse Toscana
Produzent:	Ambrogio e Giovanni Folonari
Bewertung(en):	Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Artikelnummer:	0591321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabreo Il Borgo

Toscana IGT

Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Rebsorte(n):	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.