



2023 Livrone

Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Traum-Blend vom Bolgheri-Erfolgswingut

Beschreibung:

Dem Poggio-al-Tesoro-Önologen Christian Coco ist mit dem Livrone eine schmeichelnde Assemblage gelungen. Stilistisch an die Kundenlieblinge Il Seggio und Mediterra erinnernd, bringt auch der Livrone die besten Voraussetzungen mit, um die Herzen der Toskana-Liebhaberinnen und -Liebhaber im Sturm zu erobern. Der Merlot aus der Prestigelage Sondraia sorgt mit seiner weichen, zugänglichen Art für Balance, der Cabernet Sauvignon verleiht dem Wein Rückgrat.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine dynamisch sich entwickelnde Nase mit einem rot- und schwarzfruchtigen, sehr präsenten Bouquet, an gut gereifte Kirschen, Pflaumen und Brombeergelée erinnernd, dahinter Milkschokolade und ein Hauch Nougat. Ein feintexturierter, sehr weicher Auftakt, der abgelöst wird von einer vollmundigen Frucht, reife Erdbeeren und Johannisbeeren sind auszumachen, ausgesprochen geschmeidig und elegant; über die Mitte hinaus gesellen sich passende Röstaromen dazu, Mocca und Trüffelschokolade, auch eine dezente Würze; sehr intensives, saftiges und 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
Produzent:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1262123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Livrone

Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.