



Crognolo Toscana IGT 2018

Tenuta Sette Ponti

Typ	Rotwein
Herkunft	Grappa, Toscana
Produzent	Tenuta Sette Ponti Arezzo
Klassifizierung	IGT
Ausbau	während 16 Monaten in franz. Barriques. Danach weitere 6 Monate in der Flasche
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2018
Genussphase	bis 8 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon 10 %, Merlot 10 %, Sangiovese 80 %
Artikel-Nr	15302718

Bemerkungen

Der "Crognolo" erhielt seinen Namen von einem Strauch, der auf Sette Ponti weit verbreitet ist, dem Hartriegel (Cornus). Er besteht vorrangig aus Sangiovese, der traditionellen Sorte der Toscana, die elegante und langlebige Weine erbringen kann. Durch den Ausbau im Eichenholz erhält die Klasse dieser Rebsorte zusätzliche Komplexität.

Passt zu

Geschmortes rotes Fleisch, Wild, Kaninchen, Perlhuhn in Balsamico.

Degustationsnotizen

Perfekte, kraftvolle Eleganz eines grossen toskanischen Rotweins. Rubinrot, mit einem raumgreifenden Bouquet - warm und würzig mit Nuancen von Vanille und Kaffee. Man schmeckt die dichte, dunkle Beerenfrucht, feine Röst- und Tabakaromen begleiten den Abgang.