MAZZEI CASTELLO DI FONTERUTOLI
Siepi
Toscana IGT



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Mazzei Castello di Fonterutoli**
Traubensorten:	Sangiovese (Prugnolo Gentile), Merlot
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 95, Galloni 97

Ein sogenannter "Supertuscan", komponiert je hälftig aus Sangiovese und Merlot. Ausgebaut für 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche (70% Neu). Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen, und schwarzen Kirschen, würzig unterlegt mit Noten von Unterholz, Tabak, Mokka und einem feinen Veilchen Touch. Vollmundiger Gaumen, schöne Tiefe anzeigend, mit saftig dunkler Beerenfrucht, Würze und präsentem, aber samtenen Tannin.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu kräftigen Speisen, etwa "Bistecca alla Fiorentina", Schmorbraten und Wild, aber auch zu Pasta oder Risotto mit Waldpilzen.