



## Il Fauno, Toscana IGT 2018

Tenuta di Arceno

|                     |                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Typ                 | Rotwein                                                                          |
| Herkunft            | Italien, Toscana                                                                 |
| Produzent           | Tenuta di Arceno                                                                 |
| Traubensorten       | Petit Verdot 2 %<br>Cabernet Sauvignon 8 %<br>Cabernet Franc 38 %<br>Merlot 52 % |
| Ausbau              | 12 Monate in französischen<br>Eichenbarriques                                    |
| Inhalt              | 600 cl                                                                           |
| Lagerfähigkeit      | bis 15 Jahre                                                                     |
| Jahrgang            | 2018                                                                             |
| Spezifikation       | Vegan                                                                            |
| Ausschanktemperatur | 16 - 18 Grad                                                                     |
| Alkoholgehalt       | 15 %                                                                             |
| Awards              | Decanter 94 / 100                                                                |
| Artikelnummer       | 005020160018                                                                     |

### Degustationsnotizen

Dichtes, facettenreiches Bouquet, feine Frucht von Süsskirsche, Schwarze Johannisbeere, reife Pflaume, Gewürze und Kräuter von Lakritze, Thymian, mit bemerkenswert gut ausgeloteten Holznoten und Röstaromen; Am Gaumen mit beeindruckender Balance zwischen Harmonie und Präsenz, Eleganz und Kraft, seriösen Tanninen und samtiger Verführung, lässt der Nachhall auch in puncto Terroir und Authentizität keine Wünsche offen.