



Siepi, Toscana IGT 2023

Castello di Fonterutoli

| | |
|---------------------|--|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Toscana |
| Produzent | Castello di Fonterutoli |
| Traubensorten | Merlot 50 % Sangiovese 50 % |
| Ausbau | 18 Monate in 70 / 30 neuen / gebrauchten Tonneaux / Barriques |
| Inhalt | 75 cl |
| Lagerfähigkeit | bis 2049 |
| Jahrgang | 2023 |
| Spezifikation | Vegan Biologisch |
| Ausschanktemperatur | 17- 19° C |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Awards | Decanter 96 / 100 James Suckling 97 / 100 |
| Artikelnummer | 000508037523 |

Degustationsnotizen

Dieser Blend aus Sangiovese und Merlot, aus einem einzigen Weinberg, bietet kräftige, pflaumige Aromen schwarzer Früchte mit etwas Menthol, Gewürzen, Johannisbeeren und Schokolade. Im Mund ist er ausgeglichen und vertikal in der Form. Plüschige schwarze Früchte und gegrillte Kräuter werden von Gewürz- und Schokoladennoten sowie einem Hauch von Eisen und Salz begleitet, mit feinen, kroidigen Tanninen und einem seidigen Mundgefühl. Die minzige Säure ist anhaltend und führt zu einem langen, delikaten Abgang mit floralen Noten. Klasse Zeug." Decanter "Aromen von Brombeeren, schwarzen Oliven, Lavendel, Veilchen und Anklänge von Austernschalen und Jod folgen auf einen mittleren Körper mit feinen, cremigen Tanninen und einem langen und energischen Abgang. Geradlinig und hell. Schon jetzt schön, aber besser ab 2028." James Suckling