

# Weinzentrale

EBERLE

## 2020 - Tignanello - Antinori

Art.-Nr: 04000-20



### Beschreibung:

Intensive rubinrote Farbe mit lila Highlights. In der Nase Noten von Schwarzen Johannisbeeren, Brombeere, Schokolade, Süßholz. Am Gaumen einladend harmonisch. Ausbalanciert, geschmeidige Tannine. Kraft, Eleganz, Länge und viel Potential. Der Klassiker, der erstmals 1970 erzeugt wurde.

### Hersteller:

Die Tenuta Tignanello ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts im Besitz der Marchesi Antinori. Das Gut umfasst 147 Hektar Weinberge bester Qualität wie Tignanello und Solaia.

### Anbau:

Aus der Parzelle Tignanello in südwestlicher Ausrichtung auf den sanften Hügeln des Chianti Classico gelegen. Zwischen den Tälern Greve und Pesa. Ertragsreduzierung. Handlese. Strenge Selektion auf diesen knapp 50 Hektar.

<b>Rebsorte</b> Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	<b>Region</b> Toskana	<b>Alkoholgehalt</b> 14 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> IGT	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Meeresrückstände mit Kalk und Schiefer	<b>Trinkfenster</b> 2024-2042	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure




### Tannin



## Passt zu

 Helles Fleisch

 Rotes Fleisch

 Junk-Food

 Zigarren

 Haute Cuisine

 Lamm

 Pizza &

 Pasta

 Grillgemüse

 Grillen

 Wildgerichte