Weinpass

INVERSUS Toscana IGT

Merlot meets Sangiovese auf dem Niveau eines Supertuscans. Das klappt auch im Ausnahmejahrgang 2015 hervorragend. Hochfeine Nase von Kirschen und kleinen dunklen Beeren. Würze mit Pfeffer und Zimt. Am Gaumen balsamische Noten und sehr ausgewogene Tannine, Kraft und eine wunderschöne Balance. So wie in der Natur in diesem Jahrgang alles gepasst hat für ideale Wachstumsbedingungen der Rebe, so präsentiert sich der Inversus in perfekter Harmonie!

JG 2015 95/100 Punkte James Suckling, 93/100 Punkte FALSTAFF, 93/100 Punkte Veronelli, 92/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 90/100 Punkte Parker, 16,5/20 Punkte Vinum Best of Toskana 2018

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toskana
Rebsorte:	Merlot, Sangiovese
Jahrgang:	2015
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Wildgerichten, dunklem Fleisch, sehr reifem Käse
Artikel-Nr.	26403.15
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	24
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.