



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Vallocaia Riserva

Tenuta Vallocaia Toscana

Artikelnummer	481068-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Barrique 18 M. & Fuder 6 M.
Alkohol	15 % vol.
Restzucker	1 g/l
Säure	5,5 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	18-20°C
Lagerung	15-16 Jahre (bei opt. Bedingungen)
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Toscana Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.
Region	Vino Nobile di Montepulciano Montepulciano liegt in der Provinz Siena. Hauptrebsorten sind Sangiovese, welcher hier auch Prugnolo gentile genannt wird, Canaiolo, sowie bis zu 20% andere Rebsorten.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.
Jahrgang	2019
Rebsorte	96% Sangiovese, 4% Colorino
Erzeuger	Tenuta Vallocaia Die Tenuta Vallocaia hat einen besonderen Charakter. Heute, nach sechs Jahren Renovierung, ist sie ein modernes Weingut mit einem alten Herzen. Ein Ort, an dem Wein, Kunst, Geschichte, Leidenschaft und die Menschen in einem dynamischen Gleichgewicht koexistieren, um Weine zu erzeugen, die die Geschichte unseres einzigartigen Terroirs im Herzen Italiens erzählen. Auf Vallocaia atmet man die Energie der Zukunft, in einem Land, das noch den Duft der Renaissance, des Humanismus in sich trägt. Wir experimentieren, sprechen mit dem Terroir um seinen Charakter zu verstehen und ihn in unsere Weine zu übersetzen, modern, elegant, raffiniert.
Beschreibung	Tiefgründiges, komplexes Bouquet mit dem Duft von Agrumen, schwarzen Beeren und eleganten balsamischen Noten. Im Gaumen dicht mit Gerbstoffen von rarer Feinheit. Der schönste Ausdruck des Sangiovese von Vallocaia.
Empfehlung	Wunderbar zu rotem Fleisch, Wild, Trüffel, Steinpilzen und gereiftem Käse. Oder einfach so. Serviertemperatur bei 20 grad Celsius.
Bewertung	93 Punkte James Suckling 93 Punkte Falstaff

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de