



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Roccato Cabernet Sauvignon Toscana

Rocca delle Macie Toscana

Artikelnummer	487072-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Ausbau	100% französische Barriques
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	2,9 g/l
Säure	5,4 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	18-20°C
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

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.
Klassifikation	Indicazione Geografica Tipica Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2016
Rebsorte	Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon ist sicherlich eine der international beliebtesten Rebsorten. Bei genügend Wärme bringt sie erstklassige Weine hervor. In Italien wird Cabernet Sauvignon unter anderem im Veneto und in der Toskana angebaut. Besonders die sogenannten Super-Tuscans haben zum Erfolg der Rebsorte beigetragen.
Erzeuger	Rocca delle Macie Famiglia Zingarelli - Winzer im Chianti Classico Gebiet seit 1973. Rocca delle Macie wurde 1973 von Italo Zingarelli gegründet. Italo Zingarelli wurde als Filmproduzent berühmt, z.B. für die Filme von Ettore Scola - Wir alle liebten uns so sehr -, und auch der sehr beliebten Filmreihe mit dem Comedy-Duo Bud Spencer und Terence Hill (darunter - They Call Me Trinity/Die rechte und die linke Hand des Teufels und Trinity Is Still My Name/Vier Fäuste für ein Halleluja). Das Weingut erstreckt sich auf mehr als 500 Hektar mit insgesamt mehr als 200 Hektar Weinbergen und 22 Hektar Olivenhainen, die auf die sechs Ländereien des Unternehmens verteilt sind: Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e le Tavolelle im Gebiet des Chianti Classico, sowie die Ländereien Campomaccione und Casa Maria im Gebiet Morellino di Scansano (Maremma).
Beschreibung	Der Wein hat eine tief rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. In der Nase ist er reich an Bouquet und anhaltend, mit Noten von roten Beeren und Gewürzen wie Kakao, Vanille und Kaffee. Am Gaumen ist er warm und ausgewogen, mit einer konsistenten Tanninstruktur, die den langen Abgang des Weines unterstützt.
Empfehlung	Der Wein erfüllt alle Kriterien für eine erfolgreiche Langzeitlagerung, er passt zu strukturierten Saucen, Fleischgerichten, Wildgerichten und trockenen Käsesorten. Idealerweise sollte er bei 18-20 Grad Celsius serviert werden.
Bewertung	90 Punkte Robert Parker 93 Punkte Wine Spectator 92 Punkte James Suckling

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

