

# DRINKS.

## Allegrini Il Seggio Poggio al Tesoro Bolgheri DOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500174
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Poggio al Tesoro, Via del Fosso, 33 57022 Donoratico Castagneto Carducci - Livorno Italien
Marke	Allegrini
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Crème Brûlée kombiniert mit einem Hauch Menthol. Am Gaumen Noten von Pflaumen, Hagebuttengelee und geröstetes Ruchbrot und zarter Vanille. Weiche Tannine und im Abgang sehr ausdrucksstark.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot
Etikette	grafisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Mediterrane Küche, Rotes Fleisch, Wild

## **Beschreibung**

Die Allegrini Familie produziert Weine bereits seit mehr als 400 Jahren und ist einer der grössten Weinproduzenten Italiens. Die Wurzeln befinden sich in Fumane im Valpolicella, wo 1854 alles aus der Gründung eines Landwirtschaftsbetriebes entstand. Unter dem Firmennamen Allegrini versteht sich heute eine konsolidierte Gruppe bestehend aus vier Betrieben. Das Unternehmen Allegrini besitzt eine Gesamtoberfläche von circa 240 Hektar, dies ist in Venetien und der Toskana aufgeteilt. Das Weingut Poggio al Tesoro wurde im Jahre 2001 ins Leben gerufen und erstreckt sich heute über circa 70 Hektar, von denen fast 60 Hektar mit Rebstöcken bewirtschaftet werden. Der hochwertige Il Seggio ist ein roter Cuvée, er wird aus den Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot gekellert. Auf dem Flaschenetikett des intensiven Bolgheri-Blends von Poggio al Tesoro wird der Lauf des Flusses Seggio dargestellt. Dieser Fluss ist die wichtigste Wasserquelle der Region. Der Ausbau des Rotweins erfolgt über 15 Monate im Barrique. Am besten wird der Wein mit einer Temperatur von 15° bis 17° Grad serviert.