

DRINKS.

Tenuta di Biserno Insoglio del Cinghiale Toscana IGT 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7009122
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Tenuta di Biserno Soc. Agr. rl, Palazzo Gardini, Piazza Gramsci 9, 57020 Bibbona, Italie
Marke	Biserno
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	7 Monate
Degustationsnotiz	dichter Geschmack mit fruchtigen wie würzigen Anklängen von Brombeeren, Pflaumen, Cassis, Eichenholz, Schokolade, Tabakrauch, Kaffee, Vanille, Leder, Unterholz, Kirschen, Pfeffer und Lakritz. Dazu ein Hauch von Veilchen, mittlere Tannine sowie eine harmonisch eingebundene Säure.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 39% Syrah, 23% Merlot, 14% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon und 12% andere Sorten



Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Charcuterie, Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Lodovico und Piero Antinori sind Winzer von Weltruf. Der Nachname verrät dies bereits: Die Marchesi Antinori sind eine italienische Adelsfamilie, die sich schon seit dem späten 14. Jahrhundert mit dem Weinbau und dem Weinhandel befasst hat. Heute ist die Firma Antinori zu einem Imperium in der Toskana aufgestiegen. Während Piero in den 1970er Jahren den ersten Supertoskaner schuf, wurde sein jüngerer Bruder Lodovico in den 80er Jahren durch seine Wein-Kreationen Ornellaia und Masseto berühmt. Später entschied er sich dazu, das Weingut Tenuta dell'Ornellaia für mehrere Millionen zu verkaufen, um ein neues Projekt in der Region zu starten - diesmal zusammen mit seinem Bruder. Lodovico und Piero investierten in den 2000er Jahren in die Tenuta di Biserno, die sich in der Ortschaft Bibbona nördlich des famosen Winzerdorfs Bolgheri befindet. Das Tyrrhenische Meer liegt von hier aus nur knapp 15 Fahrminuten entfernt, Bolgheri gerade einmal 10 Minuten. Doch es sind nicht etwa Piero und Lodovico, die tagtäglich Hand anlegen, sondern das Team rund um den Weinbergsmanager Ranieri Orsini und die Önologin Helena Lindberg. Der berühmte französische Önologe Michel Rolland betreute das Projekt von Anfang an und nimmt die Rolle eines Beraters ein. Bei so vielen grossen Persönlichkeiten, die in der Tenuta di Biserno zusammentreffen, ist es kein Wunder, dass die Weine einen solch hohen Wiedererkennungswert besitzen.

Der Insoglio del Cinghiale wird aus mehreren klassisch französischen Rebsorten verschnitten. Die Maischen fermentierten 14-21 Tage lang bei kontrollierten Temperaturen, bevor die malolaktische Gärung einsetzt. Diese findet teilweise im Stahltank, teilweise in Barriques statt. Anschliessend reift der Wein weitere vier Monate im Holz und drei Monate in der Flasche. Seine optimale Trinkreife erzielt der Insoglio del Cinghiale sechs bis zehn Jahre nach dem Erntezeitpunkt, welcher bei Weinen stets durch den Jahrgang angegeben wird.

