Marchesi Antinori Srl

Tignanello Toscana IGT Antinori - Tenuta Tignanello



Art.-Nr.:	060286-2023
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank u. großen Holzfaß
Dekantierzeit:	240
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	14
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Rebsorten:	80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Restzucker:	2,600 g/l
Säure:	5,400 g/l
Serviertemperatur:	16
Trinkreife:	21
EAN:	8001935124504

Preise

Flasche 159,00 € brutto

Preis pro Liter: 212,00 €

UVP: ~~169,00 €~~ -6%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Der **Tignanello Toscana IGT 2023** ist eine wahre Ikone der Toskana und steht wie kaum ein anderer Wein für Innovation, Eleganz und Tiefe. Er stammt aus dem legendären Einzellagen-Weinberg der **Tenuta Tignanello** und vereint überwiegend **Sangiovese** mit feinen Anteilen von **Cabernet Sauvignon** und **Cabernet Franc**.Im Glas zeigt sich ein intensives Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von reifer Kirsche, Granatapfel und Orange, begleitet von floralen Noten, Kakao, Gewürzen und einem Hauch Graphit. Am Gaumen überzeugt der Wein mit saftiger Struktur, seidigen Tanninen und perfekter Balance. Das lange, elegante Finale erinnert an Blutorange und geröstete Haselnuss.Der Ausbau erfolgt über 13 Monate in überwiegend neuen Barriques aus französischer Eiche, gefolgt von weiterer Flaschenreife. Mit **14,5 % Vol.** Alkohol ist dieser Jahrgang kraftvoll, zugleich aber präzise und harmonisch. **Streng limitiert** – ein exklusiver Spitzenwein für besondere Anlässe und anspruchsvolle Genießer.

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren (Apfelsäure (D,L-; L-)), Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit (Sulfite))

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	375kJ
Energie (kcal)	90kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	1,0g
Zucker	0g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g

8 001935 124504 >