WEIN-
EXPERTISE

"ETERNO" TOSCANA ROSSO IGT

ART-NR. 19021

CHARAKTERISTIK Im Glas eine leuchtend rote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase intensive, komplexe und duftende Aromen von eingelegten Kirschen und reifen Brombeeren. Am Gaumen ein üppiger, samtiger, intensiver und kräftiger Körper mit weichen Tanninen und einer subtilen Süße. Lang anhaltender Abgang mit Aromen von Anis, Lakritze und Schokolade.

SPEISENEMPFEHLUNG Passt zu gebackenen Vorspeisen, rotem Fleisch und Streichkäse. Besondere Kombination: Rinderlende mit Pilzen und Knochenmark.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16-18°C

REBSORTE(N) Sangiovese, Merlot

ANBAUGEBIET Toskana (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 12.00 g/l., Gesamtsäure 5.70 g/l., Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Teilweise gereift in französischen Eichen-Barriques

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Barbanera, S.r.l., Via del Palazzone, 4, 53040, Fraz. Piazze, Cetona (SI), Italien

ABFÜLLER Barbanera SPA - Cetona - Italia