



Toscana: Tenuta di Biserno

Das Projekt wurde 1995 von Marchese Lodovico Antinori ins Leben gerufen. Ursprünglich als Teil der sich damals noch in seinem Besitz befindlichen Tenuta dell'Ornellaia geplant, verselbständigte sich das Vorhaben alsbald, und so gründete Lodovico Antinori gemeinsam mit seinem Bruder Piero nur sieben Jahre später das eigenständige Weingut. Inzwischen hat man unter der Leitung von Lodovico Antinori und unter dem Namen Tenuta di Biserno 70 Hektar in den Bergen Bibbonas, an der Grenze zu Bolgheri, mit Reben bestellt – nach ausführlichen Bodenbestimmungen und Studien erkannte man herausragende Bedingungen für Cabernet Franc, weiter wurden auch Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot gepflanzt. Das Weingut „Tenuta di Biserno“ ist einzigartig und sensationell – insofern als es nach Jahren getrennter Wege die Brüder Lodovico und Piero Antinori und damit die beiden größten Weinpersönlichkeiten Italiens unter einem Firmendach vereint.

Das Projekt wurde 1995 von Marchese Lodovico Antinori ins Leben gerufen. Ursprünglich als Teil der sich damals noch in seinem Besitz befindlichen Tenuta dell'Ornellaia geplant, verselbständigte sich das Vorhaben alsbald, und so gründete Lodovico Antinori gemeinsam mit seinem Bruder Piero nur sieben Jahre später das eigenständige Weingut. Inzwischen hat man unter der Leitung von Lodovico Antinori und unter dem Namen Tenuta di Biserno 70 Hektar in den Bergen Bibbonas, an der Grenze zu Bolgheri, mit Reben bestellt – nach ausführlichen Boden-Bestimmungen und Studien erkannte man herausragende Bedingungen für Cabernet Franc, weiter wurden auch Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot gepflanzt. Das Weingut „Tenuta di Biserno“ ist einzigartig und sensationell – insofern als es nach Jahren getrennter Wege die Brüder Lodovico und Piero Antinori und damit die beiden größten Wein Persönlichkeiten Italiens unter einem Firmendach vereint.

Il Pino di Biserno Toscana IGT Doppelmagnum 2016

ARTIKELNUMMER:	22617316
NAME:	Il Pino di Biserno Toscana IGT Doppelmagnum 2016
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHR:	2016
ERZEUGER:	Tenuta di Biserno
REBSORTEN:	35% Cabernet Franc, 30% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Dieser ungewöhnliche Blend ist einfach phantastisch. Dunkle Beeren und eine Fülle von süßen Gewürzen verwöhnen die Nase. Am Gaumen zeigt er sich konzentriert mit wunderbarer Tiefe und schöner Länge. Ein paar Monate Flaschenreife werden das Geschmackserlebnis sicher noch intensivieren.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.50 %
VORHER ÖFFNEN:	3 Std.



SCHON TRINKBAR:	gut
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 10 - 14 Jahre
OPTIMAL TRINKREIF:	2018
HERSTELLUNG:	Die geernteten Trauben werden im Weingut sortiert, danach erfolgt das Zerquetschen der Beeren. Anschließend wird der Wein 3 bis 4 Wochen bei ca. 28° C vergoren. 20 % des Weins wird in Holzfässern malolaktisch vergoren, der Rest in Stahltanks. Im Anschluss wird der junge Wein 12 Monate in neuen französischen Barriques und solchen aus Zweitbelegung ausgebaut. Bevor er in den Verkauf gelangt, lagert der Wein noch 6 Monate in der Flasche.
AUSZEICHNUNG:	Antonio Galloni: 92 Pkt. (Jg. 11), 94 Pkt. (Jg. 10) Wine Spectator: 90 Pkt. (Jg. 10) Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 10) James Suckling: 93 Pkt. (Jg. 10 u. 12), 94 Pkt. (Jg. 11) Falstaff: 93 Pkt. (Jg. 11) Parker Punkte - Wine Advocate: 94 Pkt. (Jg. 15), 90 Pkt. (Jg. 11)
FLASCHENGRÖSSE:	1 / 3,0l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	Campo di Sasso Distribuzioni 57020 Bibbona (Livorno) Italien
EAN-CODE:	8032937313313
EAN-CODE KARTON:	4019409407460