



CASTELLO
DI QUERCETO

IL QUERCIOLAIA
Colli della Toscana Centrale IGT
Castello di Querceto
Greve in Chianti (Firenze), Italia



Provenance

Greve in Chianti, Toscane, Italie

Cépage(s)

65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon

Dégustation

Robe: rouge rubis intense et très brillant

Bouquet: ample, intense et harmonieux

Palais: sec, nerveux, étoffé et long en bouche

Spécificité(s)

Elevé en fûts de chêne 18 à 20 mois

Affiné en bouteille au minimum 6 mois

A déboucher 2 heures avant de servir

Température de service

18-20°C

Accords gastronomiques

Viandes en sauce et fromages affinés

Herkunft

Greve in Chianti, Toskana, Italien

Traubensorte(n)

65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon

Degustation

Farbe: Kräftiges und leuchtendes Rubin-rot

Bouquet: Breitgefächert, intensiv und harmonisch

Gaumen: Trocken, kraftvoll, stoffig und extrem langanhaltend

Eigenheit(en)

Ausbau 18 -20 Monate in Barrique

Verfeinerung mindestens 6 Monate auf der Flasche

Mindestens 2 Stunden vor dem Servieren öffnen

Trinktemperatur

18-20°C

Idealer Begleiter zu

Fleischgerichten und altem Käse



SCHENK
LES EXPERTS DU VIN

SCHENK S.A. - Place de la Gare 7 - CH - 1180 ROLLE

Tél : 021/822 02 02 Fax : 021/822 03 03

Internet: www.schenk-wine.ch

Mail: schenk@schenk-wine.ch