

Molino di Sant'Antimo Asso Toscana IGT 2018



Druerne fra den berømte Montalcino-skråning er normalt forbeholdt de populære Brunello-vine. 85% Montalcino Sangiovese og 15% Merlot - flot kombineret i en anmelderrost vin, som scorer 97 point hos Luca Maroni.

Knaldsort i glasset med rubinrød kant. En frugtskøn duft af friske bær krydret med toner af lækker lakrids.

Asso er domineret af en intens kirsebærprofil, der allerede nu er overraskende moden. Smagen udvikler sig yderligere med friske brombær og mere lakrids. Hele vejen igennem har vinen en vidunderlig blød og afstemt tannin.

"Den er ikke sød, det er kompleks Brunello-stil, men med blødhed fra de 15% Merlot"
Supervin-Teamet's smagepanel.

Passer godt til



Druer:
Merlot
Sangiovese

Servering:
16-18 °C

Gem MEPotentiale:
5-8 år fra høståret

Alkohol:
13,5 %

Anmeldelser:

91 Point

James Suckling

Pr. fl.

139,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

69,95

Tilbud ender: 04-10-2021