



2008 d'Alceo VINO da Tavola Castello dei Rampolla Magnum

Vinen som James Suckling gav vinen 100P i årgang 2008!
Robert Parker omtaler Rampolla som Toscanas svar på Château Mouton Rothschild, og Vigna d'Alceo har tidl. været kåret som Italiens bedste vin.

Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (lyst kød), Fjerkræ (mørkt kød), Simreretter, Tomatretter (pizza, pasta)



Rødvin



Cabernet Sauvignon



Italien



Toscana



2008

Castello dei Rampolla

D'Alceo fremstår kulsort i glasset. Duften er ekstremt koncentreret og kompleks med klart definerede nuancer af solbær, grafit, cigarkasse og mineraler. Smagen folder sig ud, lag efter lag, og byder på en likøragtigt koncentreret bærfrugt. I eftersmagen mærker man vinens perfekt modne, fine tannin og dens betydelige mineralitet. Vinen smager allerede forbløffende godt som ung, men dens lagringspotentialer er simpelthen fænomenalt.

Informationer

Varenummer	64993300
Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
Leveres i	Karton med 1 stk.
Producent	Castello dei Rampolla
Region	Toscana
Druesammensætning	90% Cabernet Sauvignon og 10% Petit Verdot
Lagring	12 måneder på franske egetræsfade