

# Marchesi Antinori Srl Tignanello Toscana IGT Magnum Antinori - Tenuta Tignanello



<b>Art.-Nr.:</b>	058101-2023
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Holzkiste
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Chianti Classico
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im neuen und gebr. Barrique
<b>Dekantierzeit:</b>	240
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	14
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Rebsorten:</b>	80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Restzucker:</b>	2,600 g/l
<b>Säure:</b>	5,400 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16
<b>Trinkreife:</b>	21
<b>EAN:</b>	8001935123187

## Preise

**Holzkiste 450,00 €** brutto

Preis pro Liter: 300,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der **Tignanello Toscana IGT 2023** ist eine wahre Ikone der Toskana und steht wie kaum ein anderer Wein für Innovation, Eleganz und Tiefe. Er stammt aus dem legendären Einzellagen-Weinberg der **Tenuta Tignanello** und vereint überwiegend **Sangiovese** mit feinen Anteilen von **Cabernet Sauvignon** und **Cabernet Franc**. Im Glas zeigt sich ein intensives Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von reifer Kirsche, Granatapfel und Orange, begleitet von floralen Noten, Kakao, Gewürzen und einem Hauch Graphit. Am Gaumen überzeugt der Wein mit saftiger Struktur, seidigen Tanninen und perfekter Balance. Das lange, elegante Finale erinnert an Blutorange und geröstete Haselnuss. Der Ausbau erfolgt über 13 Monate in überwiegend neuen Barriques aus französischer Eiche, gefolgt von weiterer Flaschenreife. Mit **14,5 % Vol.** Alkohol ist dieser Jahrgang kraftvoll, zugleich aber präzise und harmonisch. **Streng limitiert** – ein exklusiver Spitzenwein für besondere Anlässe und anspruchsvolle Genießer.

## Zutaten

Trauben, Säureregulatoren (Apfelsäure (D,L-; L-)), Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit (Sulfite))

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

