

DRINKS.

Tenuta di Biserno Il Pino di Biserno Toscana IGT 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50010722
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana
Abfüller	Tenuta di Biserno Soc. Agr. rl, Palazzo Gardini, Piazza Gramsci 9, 57020 Bibbona, Italia
Marke	Biserno
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Intensiv Dunkelrot mit violetten Reflexen. Ein fülliges und facettenreiches Bouquet mit dunklen Fruchtnoten, Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen, Menthol, etwas Leder, Speck und Tabak. Am Gaumen komplexe Aromen, feinkörnige Tannine und gut integrierte Säure. Die Aromen aus dem Bouquet wiederholen sich im Geschmack und mischen sich mit süsslichen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit



	Verdot
Etikette	grafisch, klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Wild

Beschreibung

Lodovico und Piero Antinori sind weltbekannte Winzer. Der Nachname verrät dies bereits: Die Marchesi Antinori ist eine italienische Adelsfamilie, die sich schon seit dem späten 14. Jahrhundert mit dem Weinbau und dem Weinhandel befasst hat. Heute ist die Firma Antinori zu einem Imperium in der Toskana aufgestiegen. Während Piero in den 1970er Jahren den ersten Supertoskaner schuf, wurde sein jüngerer Bruder Lodovico in den 80er Jahren durch seine Wein-Kreationen Ornellaia und Masseto berühmt. Später entschied er sich dazu, das Weingut Tenuta dell'Ornellaia für mehrere Millionen zu verkaufen, um ein neues Projekt in der Region zu starten - diesmal zusammen mit seinem Bruder. Lodovico und Piero investierten in den 2000er Jahren in die Tenuta di Biserno, die sich in der Ortschaft Bibbona nördlich des famosen Winzerdorfs Bolgheri befindet. Das Tyrrhenische Meer liegt von hier aus nur knapp 15 Fahrminuten entfernt, Bolgheri gerade einmal 10 Minuten. Doch es sind nicht etwa Piero und Lodovico, die tagtäglich Hand anlegen, sondern das Team rund um den Weinbergsmanager Ranieri Orsini und die Önologin Helena Lindberg. Der berühmte französische Önologe Michel Rolland betreute das Projekt von Anfang an und nimmt die Rolle eines Beraters ein. Bei so vielen grossen Persönlichkeiten, die in der Tenuta di Biserno zusammentreffen, ist es kein Wunder, dass die Weine einen solch hohen Wiedererkennungswert besitzen.

Der Il Pino di Biserno wird aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot verschnitten. Die Maischen fermentierten 21 Tage lang bei kontrollierten Temperaturen, bevor die malolaktische Gärung einsetzt. Diese findet teilweise im Stahltank, teilweise in Barriques statt. Anschliessend reift der Wein weitere 12 Monate im Holz und 12 Monate in der Flasche. Seine optimale Trinkreife erzielt der Il Pino di Biserno zehn bis 20 Jahre nach dem Erntezeitpunkt, welcher bei Weinen stets durch den Jahrgang angegeben wird.