



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Castello Banfi Cum Laude Super Toscan

Druivensoorten: 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 10% Syrah

Regio & land: Toscana, Italië

Producent: Castello Banfi

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14,5%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Deze wijn past perfect bij soepen, wit en rood vlees

Informatie over de producent:

Banfi, opgericht in 1978 door de visie van de Italiaans-Amerikaanse broers John en Harry Mariani, vertegenwoordigt een huwelijk van passie voor wijnmaken en technologische innovatie. Door samenwerking met Ezio Rivella, een van de meest vooraanstaande wijnmakers van Italië, werd het in Montalcino gekochte land getransformeerd in een combinatie van kwaliteit en potentieel. De overname van de historische Piemontese wijnmakerij Bruzzone verrijkte vervolgens de portefeuille verder en integreerde de mousserende wijntraditie van Piemonte in de Banfi-wereld.



Informatie over de wijn:

Deze rode wijn krijgt een korte houtlagering in Franse eikenhouten vaten van 350 liter. Deze Super Tuscan heeft een intense mauve kleur. In de neus rood fruit, kers en klein fruit komen naar voren, vergezeld van goed uitgebalanceerde kruidige tonen van zoethout en peper. In de mond is de structuur breed, met zoete en krachtige tannines evenwichtig met een aanhoudende afdronk. De wijn heeft een groot rijpingspotentieel.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN