



Anagallis

Tenuta di Lilliano

Anbaugebiet: Italien / Toscana IGT

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Ausbau / Herstellung: Barrique

Charakteristik: Jahrgang 2014

Sehr einladend sind die kräftigen Düfte von reifen, roten Beeren, Pflaumen, Blumen und feinen Noten von Nadelholz. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, ausgewogen und mit einem zart bitteren Tannin, das für einen haftenden Abgang sorgt. Ein typischer, spezieller Wein aus der Toscana.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Anagallis passt ideal zu Braten mit Saucen, zu Gulasch, zu einem typischen Florentiner Rindersteak, zu herzhaft gewürzten Gerichten mit Pasta sowie zu gereiftem Hart- und Halbhartkäse.