



## Monteverro Magnum 2017



Stevig rood



150 cl



Italië



Toscana



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



24 maanden op eikenhouten vaten



2017



Gegrild vlees, Lams, Wild

### De wijn

Donker robijnrood in het glas met een vleugje rood fluweel aan de rand. Complex en elegant in de neus met donker fruit zoals zwarte kersen en bosbessen en hints van witte truffels evoluerend op zwarte olijf en donkere chocolade. Intense, zijdezachte aanzet die evolueert naar een prachtig fris en gelaagd smakenpallet met toetsen van cassis, pruimen, zongedroogde tomaten, eucalyptus en tabak die blijven hangen op fluweelzachte tannines.

Deze Monteverro 2017 laat geen ruimte voor twijfel. Dit is nu al een iconische vintage en een monumentale wijn!

Verpakt in originele houten kist.

## Het wijnhuis

In het zuiden van Toscane net naast het stadje Capalbio ligt de Maremma. Deze regio ligt aan de mooiste wateren van de Thyrraense Zee. Het levensgenieten, de passie voor kunst en schoonheid, de keuken en het schiereiland Monte Argentario maken dat deze regio als één van de mooiste vakantieplekken van Italië mag genoemd worden.

Monteverro is het prestigeproject van de familie Weber. Een vooraanstaande familie van Duitse industriëlen die een diepe passie koesteren voor Toscane en grote rode wijnen uit Frankrijk. Nu maken ze grote rode wijnen met bekende Franse druiven. De geweldige ligging van wijngaarden die als het ware uitmonden in zee, de hellingen, de bries en de rotsige rode kleibodem maar ook de knowhow maken dat dit domein uniek genoemd mag worden.

Het maken van uitzonderlijke wijnen begint bij de pluk en er is buitengewoon veel aandacht voor het fruit. Hier beschouwt men het maken van wijn als een kunstvorm. Dit is een soort 'Premier Grand Cru van Toscane' met een kwaliteitsniveau dat enkel haalbaar is door het streven naar perfectie.

Hand geplukte druiven en een hypermoderne wijnmakerij en een zeer precies productieproces zorgen voor werkelijk verbluffende wijnen. Alleen de allerbeste druiven worden gebruikt. Manuele oogst. Microvinificatie en natuurlijke fermentatie in inox cuves en houten vaten. Rijping 24 maanden in Franse eiken vaten waarvan 80% nieuwe eik. Geen klaring of filtering. De challenger van Sassicaia!