

MARCHESI MAZZEI



2015-03-25 09:24 CET

Topptrio i ordinarie sortiment - Toscana succéer från Marchesi Mazzei!

[Marchesi Mazzei](#) är en av Toscanas absoluta topproducenter - och så har det varit sedan starten för mer än 600 år sedan! Men de tillhör också områdets stora förnyare. Nu finns deras klassiska Chianti Ser Lapo på helflaska i ordinarie sortiment där redan halvbuteljen av samma vin gjort succé. Där tar också deras spännande nyskapelse Fonterutoli No 10 plats sedan några dagar!

Segertåg för Ser Lapo

Ser Lapo är en Chianti av allra högsta klass, fattas bara annat när den skapats som en hyllning till mannen som startade familjens framgångssaga. Han var den förste som nämnde Chianti i skrift redan 1398!

Halvbuteljen av Ser Lapo hälsades med glädje när den tog plats i ordinarie sortiment. Äntligen ett riktigt gott vin för den som bara vill njuta i liten skala med ett glas eller två till maten, tyckte många! Framgången har smittat av sig och nu tar även helflaska plats på Systembolagets hyllor, till att börja med i 188 butiker.

Ser Lapo är en Chianti Classico, skapad av 90% Sangiovese och 10% Merlot. De handplockade druvorna har jäst vid en temperatur på 28-30 grader och macererat med skalen i drygt två veckor med regelbunden nedtryckning av skalmassan. Vinet har lagrats på franska ekfat, varav hälften nya, i 12 månader.

Ser Lapo är ett medelfylligt elegant vin som är utmärkt att dricka nu, men som utvecklas med ytterligare lagring upp mot tio år. Vinet är mörkt rubinrött och i doft och smak finns mörka körsbär, läder, lakrits, mocca, mörk choklad och ett balanserat inslag av fat. Eftersmaken är lång och komplex.

[Nr 2208 Ser Lapo Chianti Classico Riserva 2011, 75 cl, 149 kr](#)

[Nr 2208 Ser Lapo Chianti Classico Riserva 2010, 37,5 cl, 90 kr](#)

Vardagslyx från Chiantimästarna

Den senaste nyheten från Marchesi Mazzei är Fonterutoli No 10, ett vin som är en spegling av firmans jätteframgång Fonterutoli – kanske världens bästa Chianti. Men Fonterutoli No 10 är ingen Chianti, även om druvorna är desamma. För här är proportionerna de omvända: 90% Merlot och 10% Sangiovese. Resultatet är ett mycket prisvärt vin som visar hur bra den toscanska jorden lyfter fram det allra bästa i även i en internationell druva

som Merlot . Namnet Fonterutoli No 10 kommer från antalet druvblandningar som testades innan man fann den särklassigt bästa. Vinet finns nu i ordinarie sortiment i 80 av Systembolagets butiker.

Fonterutoli No 10 är ett ungt och fruktigt vin med mjuka tanniner som passar utmärkt till pasta och charkuterier. Doft och smak har inslag av mörka bär, körsbär, choklad och rostade fat. Rena vardagslyxen!

Nr 71062 Fonterutoli No 10 2012, 75 cl, 119 kr

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Linn Ljungkvist på tel: 08-545 81 969
e-post: linn@thewineagency.se

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658
e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.