

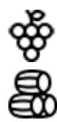
# Italien - Toscana

## Avvoltore Toscana IGT

### Morisfarms



Die Klasse und die Erwartung einer nachhaltigen Begegnung, welche die Sinne im Bann hält, kündigt sich in der Nase an. Das Bouquet ist vielschichtig, komplex und intensiv: Beerenfrucht (Brombeere, schwarze Johannisbeere, Holunder, Kirsche) mit optimaler Reife, Gewürznoten der Macchia (Heu) sowie dezente Ausbauaromen, die an Vanille, Zimt, Karamell, Tabak erinnern. Die Struktur im Gaumen überzeugt durch Gradlinigkeit, Intensität und Einheitlichkeit. Die reifen Gerbstoffe sind präsent, die Säure hält Balance mit dem Gehalt und dem dichten Körper. Das Finale ist lange anhaltend, von Säure, Stoff und Gehalt geprägt. Nach einigen Jahren der Flaschenreife zieht diese Assemblage alle Register.



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah



Weinausbau: Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut, anschliessend für 6 Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Pilzvorspeisen, Rind, Grilladen, Risotto



Aroma: Kirsche, Brombeere, Holunder, schwarze Johannisbeere, frisch vegetativ, Heu, würzig, Vanille



Genussreife: 5 bis 10 Jahre



Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl