

# Italien - Toscana

## Cantalore Toscana IGT

### Avignonesi

Dieser unkomplizierter, zugängliche Rote, gefällt durch seine saftigen Gerbstoffe mit Biss und seine fruchtige Struktur. In der Nase offenbart sich ein Mix von Kräuter- und Fruchtaromen, die intensiv und vielversprechend sind. Es ist ein Genusswein, der zu vielen Anlässen und Gelegenheiten passt und bei einem grossen Publikum beliebt ist. Beliebt, weil er die Vorstellung von einem typischen Toscanawein und der damit verbundenen Italianità perfekt ausdrückt.



Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese



Weinausbau: Der Jungwein von Sangiovese wird in grossen Eichenfässern aus Slowenien und der Rest während 5 Monaten im gebrauchten Barrique (2. + 3. Verwendung) ausgebaut



Passt gut zu: Antipasti, Grilladen, Pizza, Cannelloni, Lasagne, Spaghetti bolognese



Aroma: Fruchtig, frisch vegetativ



Genussreife: 2 bis 4 Jahre



Alkoholgehalt: 14 % Vol.



Trinktemperatur: 15 bis 17° C



Einheit: 75 cl