

Italien - Toscana

Lagone Rosso Toscana IGT

Aia Vecchia



Die Aromapalette ist reich: Gewürznoten (Pfeffer, Süsshholz, Zimt, Trüffel), rote Beeren (Kirsche, Erdbeere), Cassis, Brombeere, ein Hauch von Gemüse, Peperoni, Waldboden und Ausbauaromen Karamell, Vanille, Kaffee). Unter der stoffigen Robe sind spürbare Tannine vorhanden, die mit der fruchtigen Säure für eine ausgeprägte Struktur verantwortlich sind. Die erstaunliche Vielseitigkeit ist das Ergebnis einer gekonnten Assemblage von verschiedenen Rebsorten. Das Finale ist von eindrucklicher Länge und Intensität.



Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot



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



Passt gut zu: Käseplatte, warme Vorspeisen, Lamm- und Rindgrilladen, Pasta



Aroma: Beeren, blumig, Minze/Menthol, Heu, Pfeffer, Vanille, Zimt, Paprika, Karamell, Süsshholz, Waldboden, Trüffel



Genussreife: 2 bis 8 Jahre



Alkoholgehalt: 14.5 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl