

# Italien - Toscana

## Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC

### Aia Vecchia

Ein Premiumwein, der alles aufweist, was man einem grossen Gewächs zuordnet: Komplexität, Nachhaltigkeit und Harmonie. Eine Cuvée, die aus französischen Rebsorten, in der toskanischen Erde gepflanzt, gekeltert wurde. Es ist ein Genuss, das vielschichtige, intensive Bouquet in der Nase zu erfahren. Es offenbaren sich Fruchtaromen (Cassis, Brombeere, Pflaume), Ausbaunoten, die an Karamell, Toastbrot, Tabak und Leder erinnern. Im Gaumen treffen die fruchtige Struktur auf die kräftigen, aber reifen Gerbstoffe. Es ist selten, dass sich eine klassische Struktur ausgewogen mit einer körperreichen Textur im Finale vereint und nachhaltig, gradlinig und konsequent den Sinneseindruck der Nase und des Gaumens widerspiegelt. Die Gewächse, die dies bieten, gehören in die oberste Liga. Und der Sor Ugo gehört dazu.



Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



Weinausbau: Während 18 Monaten im Barrique ausgebaut, anschliessend für 12 Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Kalbsteaks, Lamm, Rindsbraten, Fleischspiesse, Polenta, Wild



Aroma: Pflaume, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Erdbeerkonfitüre, gedörrte Frucht, frisch vegetativ, schwarzer Tee, Vanille, Karamell, Leder, Tabak getoastetes Holz, Reifearomen



Genussreife: 3 bis 10 Jahre



Alkoholgehalt: 15 % Vol.



Trinktemperatur: 16 bis 18° C



Einheit: 75 cl