

Suolo IGT Toscana

Weich - komplex - von grosser Harmonie



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Sangiovese

Produzent

Argiano

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Jahrgang

2007

Genussreife**Flaschengrösse**

75 cl

Trinktemperatur

16-18°C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

22596707

Kulinarik

Frische Pasta mit frische,
feingehobelten Trüffeln, Entrecôte,
Wildgeflügel, Tournedos.

Ausbau

Barrique

ÜBER DEN WEIN

Der Schöpfer dieses grossartigen Weins ist Hans Vinding- Diers, der den Suolo zum ersten Mal im Jahre 2000 produzierte. Ohne Zweifel trägt der Wein, der aus 100% Sangiovese-Trauben von den ältesten Weinstöcken gewonnen wird, die Handschrift dieses angesehenen Fachmanns. Sein Name „Suolo“, das italienische Wort für Boden, ist eine Hommage an die Erde, auf der die Weinrebe wächst und die dem Wein seine große Komplexität verleiht.

Frische Pasta mit frische, feingehobelten Trüffeln, Entrecôte, Wildgeflügel, Tournedos.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Leuchtendes Rubinrot von mitteldichter Farbe, glänzende Violetreflexe

Aromatik

Aromatik: Duftende Noten von roten Früchten, Blumen, Gewürzen, Lakritz, Datteln, Rauch, Erde und Ausbauaromen.

Körper

Körper: Seidener, weicher Auftakt, gute Struktur, weich samtig, im Gesamteindruck ausgewogen von grosser Harmonie.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Eleganter Wein, präserter fülliger Körper und langanhaltend.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch