

Solengo IGT Toscana

Duftig - komplex - harmonisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

Argiano

Jahrgang

2014

Flaschengrösse

300 cl

Alkoholgehalt

13.5%

Kulinarik

Frische Pasta mit frischen,
feingehobelten Trüffeln, Entrecôte,
Wildgeflügel, Tournedos

Rebsorte

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit
Verdot, Sangiovese

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Genussreife

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

22359814

Ausbau

Barrique

ÜBER DEN WEIN

„Solengo“ bedeutet in der Toskana „einzelgängerisches Wildschwein“. Es ist der neue Ausdruck des Weinpotenzials von Argiano. Der Wein ist die Schöpfung aus der Teamarbeit zwischen dem Kellermeister von Argiano und dem Oenologen Hans Vinding-Diers, eine wunderbare Assemblage von französischen Rebsorten, die delikate mediterrane Züge aufweist. Seine hohe Qualität geht auf das komplexe Zusammenspiel verschiedenster Elemente zurück: Ideales Mikroklima, unterschiedlichste Böden (u.a. Vulkangestein) aussergewöhnliche geografischen Lage.

Gesamteindruck: Unfiltrierter Wein (kann daher einen kleinen Bodensatz haben), von grosser Harmonie mit grossem Potenzial

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Leuchtendes Rubinrot von sehr dichter Farbe, glänzende Violettreflexe.

Aromatik

Aromatik: Duftiges schwarzbeeriges Bukett, süsse Dörrzwetschgen-Aromatik, markante Ausbaunoten, röstig, würzig, ledrig, nach Holz und Tabak, fein erdig mit einer vegetalen Nuance

Körper

Körper: Seidener, weicher Auftakt, opulente, röstig- fruchtige Gaumenaromatik, leicht wärmend



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