

# 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](http://www.scherer-buehler.ch)