



2019 Villa Donoratico

Hersteller: Tenuta Argentiera

Vinifikation/Ausbau:

Die Trauben werden von Hand gelesen und auf einem doppelten Sortiertisch ausgelesen; die ganzen Beeren fallen durch Schwerkraft in Wannen. Alle Sorten wurden separat verarbeitet. Gärung und Mazeration erfolgten ca. 20 bis 25 Tage in Stahltanks bei geregelter Temperatur nicht über 28° C. Der Wein wurde dann in 225 l-Barriques aus französischem Eichenholz umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung abgeschlossen wurde. Der Ausbau erfolgte in Barriques und danach in der Flasche.

Charakter:

Intensiv leuchtendes Rubinrot. Im Bouquet besticht der Wein durch Aromen von roten Beeren wie rote Johannisbeere, Himbeere und Kirsche. Es kommen süsse Noten auf, die an exotische Düfte sowie würzige und ätherische Noten wie Lakritze und Eukalyptus erinnern, mit einem Abgang von Lorbeer und Salbei. Am Gaumen elegant, zeigt er sich mit seidigen und vollmundigen Tanninen, die gut präsent sind. Man findet die Aromen des Bouquets wieder, welche dann mit angenehm fruchtigen Noten enden. Langanhaltender Nachgeschmack mit intensiven Aromen und im Abgang schön frisch und mineralisch.

STECKBRIEF

Jahrgang	2019
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Toskana
Land	Italien
Rebsorte	50% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 10% Petit Verdot
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	16° - 18° C
Alkoholgehalt	14.5 % Vol.
Lagerpotential	2021 - 2027
Hersteller	Tenuta Argentiera
Appellation	DOC
Passt zu	rotes Fleisch, Wild, Geschmortes, Hartkäse, Lamm geschmort, Braten