



2018 Argentiera

Hersteller: Tenuta Argentiera

Vinifikation/Ausbau:

Die von Hand geernteten und verlesenen Trauben kommen von den am besten geeigneten Stellen des Guts, die zwischen 180 und 200 m.ü. M. liegen. Die ganzen Beeren fallen durch Schwerkraft in die Wannen, verschiedene Sorten werden getrennt verarbeitet. Gärung und Mazeration erfolgten ca. 25 bis 30 Tage inahltanks bei geregelter Temperatur nicht über 28-30° C. Der Wein wurde in 225 l-Barriques aus französischem Eichenholz (die Hälfte davon neu) umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung abgeschlossen wurde. Der Ausbau erfolgte in Barriques und anschließend vor der Markteinführung in der Flasche.

Charakter:

Intensiv leuchtende rubinrote Farbe. Das Bouquet ist sehr komplex mit frischen Noten von Kirschen, Pflaumen, Cassis und einem Hauch von dunklen Waldbeeren, die von intensiven und würzigen ätherischen Noten wie Eukalyptus und Graphit begleitet werden, wobei im Abgang geröstete Aromen aufkommen. Am Gaumen finden wir die gleichen Aromen wieder, die ein Gefühl von Tiefe und Geschmeidigkeit vermitteln. Die mineralischen Noten geben dem Wein Frische und Charakter sowie einen angenehmen und eleganten Abgang. Ein harmonischer Wein, dennoch spannend durch seine Frische und Mineralität. Perfektes Zusammenspiel von Finesse, Struktur und langem Abgang.

STECKBRIEF

Jahrgang	2018
Auszeichnung	95 James Suckling
Geschmack	trocken
Weinstil	ausdruckstark & fein
Anbauregion	Toskana
Land	Italien
Rebsorte	10% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 40% Merlot
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	16° - 18° C
Alkoholgehalt	14.5 % Vol.
Lagerpotential	2021 -2030
Hersteller	Tenuta Argentiera
Appellation	DOC
Passt zu	Geschmortes, rotes Fleisch, Braten, Lamm geschmort, Grilladen, Hartkäse