



2017 Lodano

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Überraschende Cuvée aus der Maremma

Beschreibung:

Der erste Jahrgang des Lodano vom renommierten Weingut Tua Rita ist eingetroffen. Wir haben uns für Sie einen Löwenanteil der stark limitierten Flaschen gesichert. Für die vollmundige Cuvée, die während 12 Monaten in französischen Barriques gereift ist, zeichnet Stefano Frascolla verantwortlich. Lassen Sie sich das grandiose Debüt nicht entgehen.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot bis zum Rand hin. Ein kraftvolles, dunkelbeerig geprägtes Nasenbild mit Anflügen von Blaubeeren, Brombeeren und würzigen Noten, dann auch deutliche Röstaromen nach Caramel und Vanille, schliesslich ein Hauch Wildleder. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer Explosion an Fruchtaromen, sehr dicht, konzentriert, aber gleichwohl viel Samtigkeit zeigend, typisch die leicht würzigen Komponenten, mit grandios eingebetteten Gerbstoffen; eine feine Bittermandelnote im langanhaltenden, stoffigen Abgang.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Tua Rita
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 94/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	60% Petit Verdot, 40% Merlot
Artikelnummer:	1008917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lodano

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Parker 94/100
Rebsorte(n):	60% Petit Verdot, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.