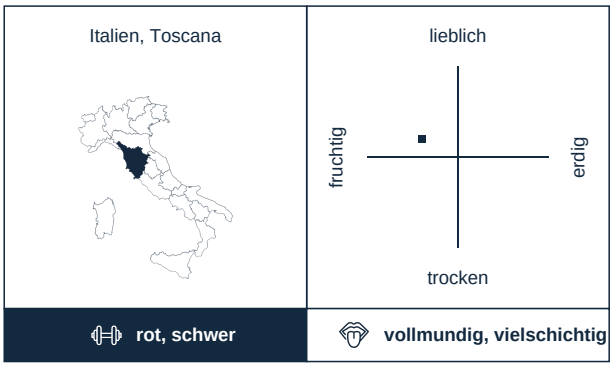
LAGONE ROSSO TOSCANA IGT
LAGONE IGT

AIA VECCHIA | 2024



Die Aromapalette ist reich: Gewürznoten (Pfeffer, Süssholz, Zimt, Trüffel), rote Beeren (Kirsche, Erdbeere), Cassis, Brombeere, ein Hauch von Gemüse, Peperoni, Waldboden und Ausbauaromen (Karamell, Vanille, Kaffee). Unter der stoffigen Robe sind spürbare Tannine vorhanden, die mit der fruchtigen Säure für eine ausgeprägte Struktur verantwortlich sind. Die erstaunliche Vielseitigkeit ist das Ergebnis einer gekonnten Assemblage von verschiedenen Rebsorten. Das Finale ist von eindrücklicher Länge und Intensität.



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Genussreife: 2 - 8 Jahre

Während zwölf Monaten im Barrique ausgebaut, anschliessend für drei Monate in der Flasche gereift

Blumig, Beeren, Minze / Menthol, Heu, Pfeffer, Vanille, Zimt, Karamel, Süssholz, Waldboden, Würzig

Warme Vorspeise, Pasta/Teigwaren, Käseplatte, Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**