



Gagliole Colli della Toscana 2015

94/100 James Suckling, 94+ Robert Parker



Der ganze Geschmack der Toskana. 98% Sangiovese und 2% Cabernet Sauvignon werden für 18 Monate in neuen französischen Fässern (70%) und 30% in gebrauchten Fässern (2-3 jährig) ausgebaut. Mittleres Rubinrot, in der Nase Veilchen, Schattenmorelle, Dörrfrüchte und würzige Aromen, welche sich mit gewisser Flaschenreife weiterentwickeln werden und dann in Form von Leder und Zedernholz (Zigarrenkiste) die Fruchtaromen begleiten. Im Gaumen saftig und frisch mit einer feinkörnigen Tanninstruktur. Mittellanger Abgang. Probieren Sie den Gagliole zu Bistecca Fiorentina, Wildhackbraten mit Rahmsauce, Schmorgerichte und vegetarisches Risotto mit frischen Morcheln oder anderen saisonalen Pilzen.

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Produzent | Gagliole |
| Wein | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Toskana |
| Jahrgang | 2015 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Lagerfähigkeit | 10-15 Jahre |
| Traubensorten | Cabernet Sauvignon , Sangiovese |

CHF 49.90 100cl = CHF 66.53