



## Solaia Toscana IGT 2014

Art. Nr.: 1103914

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toscana

**Jahrgang:** 2014

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2029

**Bodentyp:** Kalk

**Vinifizierung/Ausbau:** Bei der Handlese wurde besonderes Augenmerk auf die Auswahl perfekter Trauben gelegt. Alle drei Rebsorten vergoren bei einer Durchschnittstemperatur von 27°, sie überschritten nie die 31° Grenze, um den Duft und Charakter der Frucht bestmöglich beizubehalten. Nach dem Abstich des Mostes, der nach der alkoholischen Gärung erfolgte, wurden die Weine in neue Barriques aus Eichenholz gefüllt. Es folgte die Assemblage, dann ruhten sie rund 12 Monate in Barriques.

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 95

**Vinous by Antonio Galloni:** 94

**Falstaff:** 95

**James Suckling:** 95

### **Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Rind:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 263.80**

### **Verkostnotiz**

Dichtes Rubinrot, in der Nase intensiv fruchtig nach dunklen Früchten, schöne Gewürznoten, am Gaumen komplex, gut ausgewogene Struktur, saftige Cassis, etwas Nelken, dezente Minze und ein Hauch Tabak, sanfte Tannine, anhaltendes Finale.