

DRINKS.

Tenuta Argentiera Poggio ai Ginepri Rosso DOC 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 7003021 |
| Alkoholgehalt | 14.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Toskana |
| Abfüller | Tenuta Argentiera, Via Aurelia 412/A, Località I Pianali 57022 Donoratico, Livourne, Italie |
| Marke | Tenuta Argentiera |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | Intensives Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase kräftige Aromen von Beeren, wie Cassis und Pflaume, leichte Röstaromatik mit Anklängen von Lakritz und Gewürzen. Am Gaumen extraktreich und vollmundig mit reifem Tannin und wunderbarer Länge. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |



| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2021 |
| Passend zu | Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta |

Beschreibung

Die Maremma ist ein sumpfiges Küstenland, welches das Land und das Meer verbindet. Inmitten dieses Streifens liegt die Tenuta Argentiera auf einer Höhe von 200m ü. M., umgeben von mediterranen Wäldern. Diese Gegend ist auch bekannt durch die Bolgheri DOC Weine, welche international bekannte Rotweine hervorbringt. Der Name Argentiera hat einen historischen Charakter, er bezieht sich auf die einst zahlreichen Silberminen, die in der Maremma ansässig waren. Darüber hinaus ist die Maremma auch Heimat natürlicher Quellen und Heilwässern. Die Tenuta Argentiera ist das höchst gelegene Weingut in der Bolgheri-Region und liegt der Küste am nächsten. Dies sind Eigenschaften, welche das Weingut im Vergleich zu anderen einzigartig macht. Der Poggio ai Ginepri Rosso ist eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot Reben. Nach dem Abbeeren und einem sanften Pressen werden alle Rebsorten einzeln weiter verarbeitet. Die Gärung und Mazeration findet in Stahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 28° C über einen Zeitraum von 20 bis 25 Tagen statt. 50% des Weins wird in gebrauchten 225l französischen Barriques zur malolaktischen Gärung gelagert, die anderen 50% wird im Edelstahltank ausgebaut. Anschliessend findet die Zusammenführung und Abfüllung in Flaschen statt.