Marchesi Antinori Srl

Solaia Toscana IGT Antinori - Tenuta Tignanello



Art.-Nr.:	060278-2022
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Dekantierzeit:	480
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	18
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Rebsorten:	80% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese, 10% Cabernet Franc
Restzucker:	1.60 g/l
Säure:	5.20 g/l
Serviertemperatur:	16
Trinkreife:	13
EAN:	8001935006008

Preise

Flasche 350,00 € brutto

Preis pro Liter: 466,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Der Solaia Toscana IGT 2022 von Tenuta Tignanello ist ein Spitzenrotwein aus der Toskana, der durch seine Eleganz und Tiefe beeindruckt. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Cabernet Franc zeigt sich in intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein komplexes Bouquet aus schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen und Feigen, ergänzt durch florale Noten von Veilchen, süßem Puderzucker, Gianduja sowie würzigen Akzenten wie weißem Pfeffer, Tabak und Chinarinde.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein cremig, frisch und energiegeladen, mit seidenweichen Tanninen und einer feinmaschigen Struktur, die den langen, intensiven Abgang trägt. Die Vinifikation erfolgt mit höchster Sorgfalt: Nach der selektiven Lese und schonenden Verarbeitung reift der Wein 15 Monate in neuen französischen Barriques, wobei die einzelnen Partien zunächst separat ausgebaut und später assembliert werden. Ein Wein mit großem Lagerpotenzial und Ausdruckskraft.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite