

2024 Insoglio Toscana IGT

Tenuta di biserno

Typ	Rot
Herkunft	Italien, Tenuta di Biserno
Produzent	Biserno
Qualitätsstufe	DOC
Ausbau	Im Barrique
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah
Grösse	70cl
Artikelnummer	27034722

Bemerkungen

Das Wildschwein auf der Etikette kommt nicht von ungefähr: Einerseits lieben die Toskaner sein Fleisch als Delikatesse, andererseits fressen Wildschweinrotten leider ganze Weinberge kahl. Seit seiner Lancierung ist der Insoglio ein Dauerbrenner bei Önophilen. Die Trauben für den Insoglio del Cinghiale werden von Hand gelesen. Nach dem sanften Anquetschen erfolgt die alkoholische Gärung im Edelstahltank. Danach wird ein Teil des Jungweines für die malolaktische Gärung in Barriquen umgefüllt. Der anschliessende Ausbau erfolgt für 30% des Jungweins während vier Monaten einjährigen französischen Barriquen. Der restliche Jungwein wird im Edelstahltank ausgebaut. Zum Schluss reift er weitere drei Monate in der Flasche.

Passt zu

Passt hervorragend zu Fleisch vom Grill, würziger Pasta sowie Pizza.

Degustationsnotizen
In der Nase intensiv und fruchtig. Aromen von Brombeeren, Cassis, dazu warme Gewürznoten, dunkle Schokolade, Kaffee und eine elegante Süsse. Im Gaumen ein satter Auftakt mit etwas Fruchtextrakt. Von saftiger und präziser Struktur. Die Gerbstoffe sind präsent, aber gut integriert und geschliffen. Die Aromen der Nase zeigen sich auch im Gaumen. Viel schwarze Frucht, gepaart mit Röstaromen. Im Abgang schmeichelhaft, aromatisch und anhaltend.