VON SALIS



Toscana IGT

Avignonesi & Capannelle 50 & 50 2018

CHF 109.00

75cl
13.5%
Toscana
Merlot, Sangiovese
AN 8626718

Degustationsnotiz
Sein Bouquet ist intensiv und delikat, mit deutlichen Noten von Wildbeeren, Gewürzen, Vanille, Tabak und Leder. Der Geschmack ist trocken, komplex und warm, mit gut eingebundener Säure und langem Abgang.

Herstellung
Nach der Gärung reifen die Weine getrennt 12 Monate im Barrique. Nach den Verschneiden reift der 50&50 nochmal 10 Monate im Barrique. Nach der endgültigen Assemblage ruht der Wein endgültige 26 Monate bevor er auf die Flasche kommt.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu
Kräftige Gerichte von Wild, Rind und Lamm.

Produzent
Als Papst Gregor IX. seinen Amtssitz von Avignon wieder nach Rom verlegte, brachte er einige der Adelsfamilien Frankreichs mit nach Italien. Eine dieser Familien liess sich in der Toskana, in Montepulciano nieder und war schnell bekannt als die von Avignon; die Avignonesi. Ihr Name ist eng verknüpft mit dem Aufstieg des Vino Nobile. Der volle, würzige Wein, der immer einige Jahre braucht, um seinen Schmelz und die Eleganz voll auszuspielen, ist das Herzstück des Weingutes und zeigt sich hier immer besonders aristokratisch. Avignonesi ist nie ein Wein für den schnellen Effekt, der einen beim ersten Schluck überwältigt, manchmal wirken Sie dann geradezu karg, aber sie entschädigen mit einer Tiefe und Vielschichtigkeit, die viele italienische Weine leider unterdessen dem Kampf um internationale Punkte «geopfert» haben.

Region
In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion
Montepulciano: Heimat des «Nobile di Montepulciano» einer der grossen drei Sangiovese neben dem «Brunello di Montalcino» und dem «Chianti Classico». Dabei wird dieser zu mindestens 70% aus der Sangiovese Sorte «Prugnolo Gentile» hergestellt. Nebst dieser Sorte werden hier vor allem Canaiolo und Merlot Trauben auf dem 1300 Hektar grossen Gebiet angebaut.