

## Solaia Toscana IGT Magnum 2022

Art. Nr.: 1104022

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toscana

**Gebiet (Betriebssitz):** Toscana

**Jahrgang:** 2022

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

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2038

**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:**

**Vinous by Antonio Galloni:** 96

**James Suckling:** 98

**Wine Spectator:** 95

### **Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Rind:** Gebacken

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 875.70**

### **Verkostnotiz**

Intensives tiefes Rubinrot, in der Nase intensiv fruchtig nach dunklen Früchten insbesondere Brombeere und Blaubeere, schöne Gewürznoten, am Gaumen komplex, gut ausgewogene Struktur, saftige Cassisnote, etwas Nelken und Minze, Hauch Tabak, seidige Tannine, anhaltendes Finale.