

IGINO Cabernet Sauvignon Rosso Veronese IGT

Der Großvater der jetzt im Weingut tätigen Fasoli-Generation hieß Iginò und war der Gründer des Betriebs. Der Wein ist eine Hommage an seine Charakterstärke und Persönlichkeit. Wie ein Amarone ist er aus getrockneten Trauben gekeltert. Intensive Nase von Tabak, Kaffee und Dörrobst. Im Geschmack kommen Gewürze dazu, eine schöne Harmonie begleitet diesen üppigen Wein bis zum dezent süßen Abgang.

JG 2017 95/99 Punkte Luca Maroni, 92/100 Punkte Suckling; JG 2018 93/100 Punkte Suckling

| | |
|--------------|-------------------------------------|
| Erzeuger: | Azienda Agricola Fasoli |
| Anbaugebiet: | Venetien |
| Rebsorte: | Cabernet Sauvignon |
| Jahrgang: | 2017 |
| Temperatur: | 16-18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 3-4 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Italien |
| Qualität: | Landwein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Ossubuco mit Steinpilzen, Entrecôte |
| Artikel-Nr. | 25087 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | IT-BIO-007 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 24 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,5 |
| Restzucker (g/l) | 1,6 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 65 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 17,1 |
| Weinstil | Barrique |

