



## L'erta Bosco della Roveta Magnum - Bio

Produzent	Paolo e Lorenzo Marchionni
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Toscana Rosso IGT
Jahrgang	2012
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Cabernet Sauvignon (60%), Petit Verdot (25%), Sangiovese (15%)
Ausbau	15 Monate in neuen (20 %) und ein- und zweijährigen (80 %) Tonneaux und Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2027
Inhalt	1.5 ltr

Das kleine Weingut von Paolo und Lorenzo Marchionni befindet sich in Vigliano, einem Dorf 15 Kilometer südwestlich von Florenz. 1978 liess sich die Familie Marchionni in dieser malerischen Gegend nieder und begann mit dem Weinbau. Anfangs der 90er-Jahre übernahmen die Söhne Paolo und Lorenzo das Ruder und legten den eigentlichen Grundstein für die hohe Qualität ihrer Weine, indem sie sich für den biologischen Anbau entschieden. Dem ökologischen Gedanken entspricht denn auch die Philosophie von Paolo und Lorenzo: «Unsere Rebberge sind ein Ökosystem voller Leben, und was wir tun, ist die Erde und den natürlichen Lebenszyklus ganzjährig zu respektieren. So können wir die Eigenschaften der Reben verbessern und Trauben von höchster Qualität ernten.» Die Weine von Paolo und Lorenzo strotzen nur so vor Vitalität und Frische. Und sie reflektieren einen feinen, eleganten Regionalstil, der das warme Klima der Toskana wiederspiegelt.

Die Cuvée «L'erta Bosco della Roveta», bestehend aus mehrheitlich Cabernet Sauvignon, etwas Petit Verdot und Sangiovese, hat es in sich: wunderbarer Beerenduft in der Nase, im Geschmack viel Cassis und Brombeerfrucht, im Gaumen fleischig mit weichem Tannin und langem Abgang mit einem Hauch von Tabak, Süssholz und Minze. Wow!