



2016 Eccellenza Weingut Toggenburg Toscana

Weingut Toggenburg

Produzent	Graf Toggenburg
Ausbau	Barrique
Ausschanktemperatur	18
Trinkreif	2026
Alkoholgehalt	17 %
Traubensorten	Canaiolo, Colorino, Sangiovese
Grösse	75 cl
Gebinde	6er Karton
Artikelnummer	10109821715

Bemerkungen

In einer intensiven Vorlese ernten wir die schönsten und lockersten Trauben von Sangiovese und anderen autochtonen Weinsorten aus unseren Weinbergen um sie dann für ca. einen Monat in kleinen Kisten antrocknen zu lassen. Im Anschluss daran werden alle Trauben noch einmal handverlesen bevor sie zur Weinbereitung in den Keller kommen. Langsame Vergärung in Betontanks. Der Ausbau erfolgt für ca. 1 Jahr in teilweise neuen Barrique- und Tonneaufässern. Ohne Filtration wird der Wein schließlich abgefüllt und dann zur Reifung noch einmal in der Flasche liegen gelassen bevor er in den Verkauf kommt.

Degustationsnotizen

Aroma: In der Nase vielschichtig und intensiv. Reife Pflaumen, Schwarzbeeren, Johannis- und Brombeeren, Brunellen, umrahmt von würzigen Noten wie Kaffee, Bitterschokolade und Tabakblatt. Im Geschmack gerbstoffreich und mit angenehmer Frische sehr harmonisch. Ein voller Körper und seine kräftige Struktur verleihen ihm zusätzlich eine Persistenz ohne Ende. Speisenbegleitung: Von einer klassischen Bistecca alla Fiorentina aufwärts bis hin zu

Wildgerichten passt der Eccellenza außerdem zu gereiftem Käse oder Desserts auf Basis von dunkler Schokolade. Zu genießen auch für sich allein als Meditationswein zum krönenden Abschluss eines schönen Abends.