

Lagone Rosso 2017



www.cavegevine.c

Aia Vecchia **Italien Toscana**



Weinbescrieb

Aia Vecchia, der Name eines alten Gebäudes mitten in der toskanischen Landschaft und Zentrum des Weingutes. In der Sonnenverwöhnten Lage mit ideal geeigneten Böden gedeihen erstklassige Reben die bereits früh im Jahr geerntet werden können. Das Grundstück besteht aus 104 Hektar, aufgeteilt in zwei Weingüter in Bolgheri und Maremma Grossetana. In der Bolgheri - Zone werden Trauben aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdor gepflanzt. Der „Lagone“ den wir hier vorstellen zählt zusammen mit dem „Sor Ugo“ zu den Flaggschiff - Weinen von Aia Vecchia.

Der Cabernet Franc sticht mit seinen eher krautigen, etwas grünen Noten klar hervor. Danach kommen schöne Primäraromen zum Vorschein, die an Brombeeren erinnern.

Der Wein ist sehr vielschichtig. Würzige Noten von Süssholz und Zimt, paaren sich mit beerigen Noten, so wie ein Hauch von Gemüse, Peperoni, Waldboden und Ausbauaromen. Der Wein ist eher noch Jung und passt gut zu warmen Vorspesen, Lamm oder auch Pasta Gerichten.

Bei uns erhältlich für 18.00 sFr.

Traubensorten/Vinifikation

In der Zusammensetzung unterscheiden sich der Sor Ugo und der Lagone lediglich durch die eine Traubensorte „Petit Verdor“. So könnte man denken, die beiden seien sich dadurch sehr ähnlich. Da empfehlen wir euch, einmal die beiden Weine nebeneinander zu degustieren. Was wenige Prozente einer Traubensorte an geschmacklicher Veränderung herbeirufen kann finden wir sehr faszinierend. Natürlich macht auch die Lagerung einen erheblichen Teil im Endprodukt aus. So wird der Lagone während 12 Monaten in verschiedenen Eichenfässern gelagert bevor er in Flaschen gefüllt wird und so weitere 6 Monate ruht eher er in den Verkauf kommt. Der Sor Ugo dagegen genießt seine Reifung während 18 Monaten in 100% neuen französischen Allier- Eichenfässern und danach weitere 12 Monate in der Flasche erst dann treffen wir den Wein im Handel an.

Das „barrique Lagern“, also das Lagern von Wein in Fässern, rundet gehaltvolle Weine wie beispielsweise den Cabernet Sauvignon geschmacklich ab. Ist das Fass neu, nimmt es mehr Einfluss mit dem Toasting auf den Saft. Wir nehmen das vor allem als Vanille- Aromen war. Alte Fässer werden dichter, der Luftaustausch wird dadurch geringer. Tannine mischen sich in den Saft. Der gute Winzer sucht nun die Balance der vielen Möglichkeiten um ein schönes Endprodukt zu bekommen. Dafür kann auch eine Cuvée aus verschiedenen alten Fässern und von Saft mit verschieden langer Lagerung zusammen gemischt werden.



Gebiet

Bolgheri und Castagneto Carducci liegen neben der tyrrhenischen Küste. Das besonders günstige Mikroklima und die ideal geeigneten Böden ermöglichen die Herstellung hochwertiger Weine. Die Lage der Weinberge ermöglichen es den Reben, viel Licht zu empfangen, sowohl direktes als auch indirektes Sonnenlicht, das vom Meer reflektiert wird. Diese Tatsache und begnadete Winzer beschenken uns aus dieser Region mit Weinen die auf der ganzen Welt einen grossen Namen geniessen.