



2023 Torrione

Fattoria Petrolo
Toscana Rosso IGT
75cl (6er-Karton)

CHF 22.50 statt CHF 25.00

Degustationsnotiz

Der Wein ist intensiv und würzig, dabei von beeindruckender Intensität. Wow, das soll der kleine Petrolo sein?! Vanille, Zedernholz und zarte Raucharomen vom Ausbau im Holzfass treten in diesem jungen Wein zunächst druckvoll aus dem Glas. Darunter verbergen sich bunt gemischte, reife Waldbeeren, rote und schwarze Kirschen und jede Menge erdiger Aromen und Gewürze. Gebrannter Ton, Vanille, Lorbeerblätter, Nelken, mediterrane Kräuter, luftgetrockneter Schinken, Pinienduft und etwas Lavendel. Dieser Torrione ist schon beim Riechen immens dicht und schiebend. Im Mund vibriert die klare, intensive und knackig präzise Kirschfrucht mit salziger Mineralität und aromatischem grünem Tabak. Nach der druckvollen schiebenden, opulenten Nase kommt die erstaunliche Frische und Präzision auf der Zunge als Überraschung. Saftig und würzig mit puderzucker-feinem Tannin, das samtig über die Zunge schwappt. (hl)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt - 2036

 **Alkoholgehalt:** 14% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 80%
Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet
Sauvignon

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 94

 **Wine Spectator :** 93