



Azienda Agricole Aione, Aione

2013 IGT

Artikeltyp	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Produzent	Azienda Agricola Aione
Flaschengrösse	150cl
Traubensorte	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Hauptgerichte	Edelstücke vom Tier, Geflügel und Kalbfleisch, Pilzgerichte
Artikelnummer	3165213

Weinbeschreibung

Ein absoluter Geheimtipp aus der Toscana mit optimaler Trinkreife, welche der langen Flaschenlagerung auf dem Weingut zu verdanken ist. Der Hauptanteil des Aione bilden verschiedene Variationen der Sangiovese – Traube. Ergänzt wird der Wein mit kleinen Anteilen an Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Die Farbe des Aione ist ein dunkles, tiefes Purpur - brillant und klar. In der Nase hat man eine intensive und komplexe Frucht mit einem dezenten Eichenholzaroma. Im Gaumen erkennt man sofort die kräftige Struktur und die präsenste Fruchtsäure, welche von den feinen Gerbstoffen gut umhüllt ist, was ihm Komplexität und Feinsensreichtum gibt. Der Abgang ist bereits jetzt voll und langanhaltend.

Azienda Agricole Aione

Das Weingut l'Aione liegt zwischen Volterra und dem Meer, in der sanften Hügellandschaft der Toscana. Drei Kilometer vom Dorf Montecatini entfernt, inmitten von Olivenbäumen und Reben, geniesst man hier einen weiten Blick über das Tal der Cecina. Die Rebberge des 1993 gegründeten Weingutes liegen auf einer Höhe von 400 Meter über Meer mit einer Süd- bis Westexposition. Auf rund 6 Hektaren Rebfläche sind alte Sangiovese-Klone, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, sowie einige alte autochthone Rebsorten angepflanzt.

Gegründet vom Berner Robert Wälti und heute noch in Berner Händen.

Das Weingut sorgte zudem für einen Meilenstein bei der Vinifikation. Im aufwendigen Extraktionsverfahren wurden während 10 Jahren die besten Hefen für die Weine ausgewählt. So können heute die Hefestämme des Weingutes neu gezüchtet werden und es wird komplett auf Reinzuchthefen verzichtet. Das Terroir kommt auf diese Weise besser zur Geltung und die Weine müssen den Vergleich mit grossen Toskanern nicht scheuen.