



ZWEIFEL

1898



ALLEANZA

IGT Toscana
Castello di Gabbiano
2018

In der lieblichen Hügellandschaft der Toscana, südlich von Florenz, liegt das Schloss aus dem 12. Jahrhundert inmitten von Reben. Auf dem 102 Hektaren grossen Gut wachsen auf 52 Hektaren Reben und auf 20 Hektaren Olivenbäume, der Rest besteht aus Obstbäumen und Wald. In den letzten Jahren wurde der Original Weinkeller mit kleinen und grossen Holzfässern renoviert. Neben der Produktion von Wein, Olivenöl und Weinessig bietet Castello di Gabbiano auch Gästezimmer an.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus den besten Lagen der eigenen Weinberge in der Toscana.

Traubensorten

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Ganztraubenvergärung bei 28 bis 32° Grad während 12 bis 15 Tagen. Der Wein wurde dann während ca. 18 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Nach dem Umzug auf die Flasche ruhte der Wein nochmals

Degustationsnotizen

Vanille, Maulbeeren, Brombeeren, Zedernholz, Rauch, Tabak

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch