



Vagabondo Rosso "Le Anfore"

IGT Biologisch, M. Zanolari

Traubensorte: verschiedene Traubensorten

Trinktemperatur: 17 - 19° C



Der Erste

Ich habe die Ehre, der erste Rotwein zu sein der in Amphoren ausgebaut wurde. Das Rezept heisst Geduld. Amphorenweine brauchen eine längere Lagerung, aber dann sind sie einfach Top.

Ich bin eine Mischung aus mehreren verschiedenen Rebsorten, welche teilweise aus neuen Züchtungen stammen und die in verschiedenen Weinbergen gewonnen werden; von daher kommt auch mein Name: Vagabund.

Die Mikrooxygenation die mir meine Lagerung in Tonamphoren verleiht, gibt ein beeindruckendes kräftiges Bouquet ab, mit einer herrlichen Palette von Aromen und Noten nach wilden Brombeeren, Unterholz, Kakao und gedörrten Früchten.

Probiere mich mal zu **roten Fleischgerichten, Wild** und **reifem Käse**. Super sag ich dir!

Der Landstreicher mit Klasse!

www.la-torre.ch - 081 844 34 34 - info@la-torre.ch - Casa Vinicola LA TORRE, 7742 Poschiavo