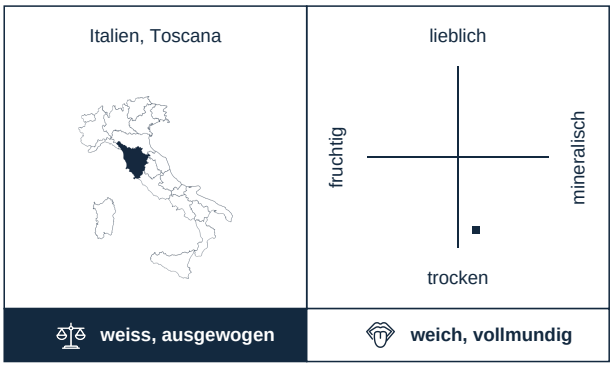
LAGONE BIANCO TOSCANA IGT LAGONE IGT

AIA VECCHIA | 2024



Dieser reine Viognier aus der Toskana strahlt pure Eleganz und Persönlichkeit aus. In der Nase entfaltet sich eine komplexe Aromatik: weisse Blüten, zarter Akazienhonig und reife Pfirsichnoten verbinden sich zu einer harmonischen Komposition, die durch frische Zitrusnuancen lebendig unterstrichen wird. Am Gaumen überzeugt der Wein mit seiner reichhaltigen, fast umhüllenden Textur. Er wirkt weich und ausgewogen, dabei körperreich, mit bemerkenswerter Frische, die vom ausgewogenen Säurespiel getragen wird. Ein Viognier, der sowohl Raffinesse als auch mediterranes Temperament perfekt vereint.



Viognier

Genussreife: 1 - 5 Jahre

In grossen Eichenfässern (Tonneau) ausgebaut

Honig, Pfirsich, Akazie, Zitrone, Mandarine

Blauschimmelkäse, Garnelen, Riesencrevetten, Gemüserisotto, Zander, Brie, Kartoffelgratin, Kalbfleisch an Rahmsauce

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873