

# MASI

## TOAR

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Er gilt als der "Valpolicella von morgen": Dieser überraschende Rotwein mit seiner Konzentration, Körper und Tannin bietet eine unerwartete Herzlichkeit und reiche Frucht. Er verbindet die Aromen der alten Sorte Corvina mit dem gradlinigen Charakter der Oseleta, einer autochthonen Rebsorte, die Masi wiederentdeckt hat.

Die mitreißende Kraft und Glut dieses Weines sind eingeschlossen im Namen Toar, der den vulkanischen Tuffsteinboden seiner Herkunft bezeichnet.

#### REBSATZ

Corvina, Rondinella, Oseleta.

#### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Dunkles Rubinrot.

**Bouquet:** Deutliche Aromen von Kirschen und Heidelbeeren mit schönen Vanillenoten.

**Geschmack:** Intensive Aromen von Waldbeeren und süßen Gewürzen wie Zimt und Gewürznelken. Langes und

#### KOMBINATIONEN

Besonders geeignet zu gegrilltem rotem Fleisch oder Braten, Roastbeef, Wild oder Wildgeflügel, Käse von mittlerer Reife.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18° C

**ALKOHOLGEHALT:** 13% vol.

**LAGERFÄHIGKEIT:** >15 Jahre



750 ml



*O*SELETA® ist die von Masi in den achtzig Jahren wiederentdeckte sekundäre autochthone Veroneser Rebsorte, die mit großer Intensität und Farbe 1990 erstmals den Veroneser Rebsatz ergänzte – so entstand der Toar. Diese konzeptionelle Revolution für Weine aus frischen Trauben besiegelte die Abkehr von der unkomplizierten Trinkbarkeit zugunsten von größerer Komplexität. Die Oseleta verleiht dem Wein Struktur, lässt dabei aber den typischen Eindruck von Corvina und Rondinella intakt. So erhält man einen Valpolicella Classico Superiore von einzigartiger Struktur und Eleganz, den „Valpolicella von morgen“.

