

2018 Cabernet Franc

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Der erste Jahrgang dieses Cabernet Franc ist nun mittlerweile schon 7 Jahre her. Die frühreifende Rebsorte zeigte schon im feuchten und kühlen Jahr 2014 auf Anheb Klasse und Potential. Die Trauben der noch recht jungen Anlage (11 Jahre) werden vollständig entrappt und in offenen Maischegärständern vergoren. Gegen Ende der Spontangärung setzt die malolaktische Gärung ein. Das Ergebnis ist saftig, würzig, dezent fruchtig und mit einem delikaten, herbalen Einschlag. Er schmeckt in seiner Fruchtphase unglaublich gut, so frisch und saftig. Jarkko und Josephin haben ihn bewusst in gebrauchten Fässern ausgebaut, um seinen feinen Charakter nicht zu übertünchen. Ein ausdrucksstarker Cabernet Franc mit viel Sortentypizität, der zeigt, wie elegant, dicht und würzig diese internationale Rebsorte an den kalkhaltigen Hängen der Conca d'Oro a Panzano im Chianti gedeiht.

Rebsorte Cabernet Franc	Region Toskana	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Toscana IGT	Säure 5,72 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Albarese-Kalkstein , Galestro-Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Candiale Azienda Agricola S.S. IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 360 Meter	Ausbau 15 Monate in franz. Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als der Finne Jarkko Peränen Ende der 1990er aus seiner Heimat in die Toskana reiste, um dort an einer Weinernte teilzunehmen, war eigentlich nicht die Rede davon, dass er nicht zurückkehren würde. Doch genau das war der Fall. Ok, wir können das verstehen. Schließlich ist es in der Toskana wärmer, die Sonne scheint an fast jedem Tag des Jahres - und und und. Einige dieser Gründe führt auch Jarkko an. Hinzu kommt, dass er dort die Deutsche Josephin Cramer kennen und lieben gelernt hat - und die wollte auch nicht in ihre Heimat zurück. Also heuerte der weinbegeisterte Finne in einem kleinen Weingut an und lernte dort innerhalb von fünf Jahren das Weinmachen von der Pike auf.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.