

2018 Mimas

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



18 Monate reift dieser strahlende Sangiovese in der luftdurchlässigen, geschmacksneutralen 250 Liter Keramik-Kugel ausgebaut, welche von einer kleinen Firma in Genua hergestellt werden. Jarkko beschreibt sie als eine "hypermoderne Amphore", die einen langsamen, gleichmäßigen Alterungsprozess ermöglichen. Das Ergebnis ist ein reiner, terroirgeprägter Sangiovese mit Noten von frischen roten Kirschen, Pflaumen und getrockneten Kräutern. Der Name Mimas stammt von einem Saturnmond und die runden Behältnisse aus Keramik sehen aus wie kleine Planeten. Der Wein hat einen Purismus und verfügt über eine geradlinige Klarheit die sehr fein, leicht und delikater überkommt. Die Gerbstoffe haben einen knackigen Crunch und die Säure ist herrlich saftig. Ein mittelkräftiger, eleganter Rotwein mit Trinkfluss. Candiale war das erste Weingut, welches mit diesem Experiment begonnen hat, dass aufgrund der beeindruckenden Ergebnisse immer mehr Nachahmer findet.

Rebsorte Sangiovese	Region Toskana	Restzucker 0,85 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation IGT Toscana	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Albarese-Kalkstein , Galestro-Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Candiale Azienda Agricola S.S, IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 340 - 440 Meter	Ausbau 18 Monate in 250L Keramik-Kugeln	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.