

2018 La Misse di Candialle

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle
Panzano in Chianti



Ohne jemals Holz gesehen zu haben, wird "La Misse", was auf Florentinisch soviel wie "Das Fräulein" bedeutet, spontan im Edeltank ausgebaut und reift für ein Jahr im 3000 Liter fassenden Betongebinde. So werden die Aromen der Rebsorten kaum beeinflusst und trotzdem kann der Wein gleichmäßig und langsam reifen. Seit einiger Zeit werden neben der dominierenden Rebsorte Sangiovese (94%) etwas Malvasia Nera und Canaiolo (je 3%) verschnitten, um den gebietstypischen puristischen Charakter des Weines stärker hervorzuheben. Diese Sorten machen den Wein eleganter und feiner, sind das Salz in der Suppe. Der "La Misse" ist die reine Trinkfreude mit klaren und saftigen Noten von Kirsch- und Waldfrucht vereint mit dem erdigen Duft der mergeligen Böden von Panzano und einer weichen Tanninstruktur. Ein authentischer Chianti Classico ohne Schnickschnack. So köstlich und glasklar kann Chianti Classico schmecken!

Rebsorte Canaiolo, Malvasia Nera, Sangiovese	Region Toskana	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Chianti Classico DOCG	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Albarese-Kalkstein, Galestro-Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Candialle Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 300 - 360 Meter	Ausbau 12 Monate im 3000l Betongebinde	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.