

2010 CICLOPE

CANDIALE - TOSKANA, ITALIEN



Diese Blend wurde nach einem treuen Hund, der bei einem Kampf mit einem Stachelschwein ein Auge verlor, benannt. Es ist der modernste Ausdruck, den es auf Candiale gibt. Es ist der zugänglichste Wein der Range, denn die angenehme fruchtige Würze und die reifen Fruchtaromen sind von dekadenter Reichhaltigkeit. Bei aller Wucht bleibt die Frische und Feinheit der hochgelegenen Lagen von Panzano erhalten und man kann die Vitalität dieses einzigartigen Platzes mit jedem Schluck spüren. Ein Steakklassiker.

ANBAUGEBIET Toscana	REBSORTE Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 - 15 Jahre
APPELLATION IGT Rosso Toscana	HÖHE ÜBER NN 300 - 360 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Candiale Azienda Agricola S.S, IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mediterran	ALKOHOL 13,5 %	AUSBAU 18 Monate in französischen Barriques	KARAFFIEREN Ja
BODEN Albarizza, Galestro	CHARAKTER Trocken	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16° - 18° C



Seit 2002 bewirtschaften Josephin Cramer und ihr finnischer Mann Jarkko Peränen die 12 Hektar Weinberge von Candiale. Dieses Juwel liegt am Süden der berühmten Conca d'Oro, dem Tal der „goldenen Schale“, unterhalb des mittelalterlichen Ortes Panzano in Chianti Classico. Von hier stammen einige der markantesten Weine der Toskana. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.