

2019 Nardo

MONTEPELOSO - TOSKANA/MAREMMA, ITALIEN



Das Geheimrezept für diesen eindrucksvollen Wein lautet wie folgt: 50% Montepulciano, 45% Sangiovese und 5% Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache Noir). In den ersten beiden Oktoberwochen von Hand gelesen, komplett entrappt und in gebrauchten Barriques ausgebaut. Ohne Schöpfung oder Filtration abgefüllt. Ein sagenhafter Maremma Wein, der in die allererste Riege der Toskana gehört. Dicht, fest, komplex, intensiv, kompakt und vielschichtig. Nimmt man alle Attribute zur Seite, dann bleibt nur noch ein Begriff für diesen Ausnahmewein übrig: Sprachlosigkeit! Dieser eindrucksvolle Stoff hat alles, was einen Grand Cru auszeichnet. Eine Klasse für sich, die am besten unkommentiert bleibt. Besser, man erlebt diese traumhafte Seite der Toskana selbst.

Rebsorte Marselan, Montepulciano, Sangiovese	Region Toskana/Maremma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Costa Toscana IGT	Säure 4,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Silex und versteinerter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Montepeloso S.S. Agr. - Suvereto Italien
Höhe über N.N. 80 Meter	Ausbau 8-9 Monate in Tonneauxfässern (65% neues Holz) 10 Monate in der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Seit den anfänglichen Erfolgen hat Fabio die Azienda Agr. Montepeloso obsessiv zu einem international gefragten Weingut entwickelt. Dabei wurde der Stil der Gewächse behutsam weiterentwickelt und der Fokus immer mehr auf die hitze-beständigen und klimatisch besser angepassten, mediterranen Rebsorten gelegt. Aus tiefster Überzeugung arbeitet er nach biologischen Grundsätzen und hat den Neu-holzanteil entschieden verringert. „Es ist sehr einfach, in einem heißen Klima wie bei uns, konzentrierte Weine zu keltern. Finessenreiche Weine zu erzeugen, das ist dagegen eine echte Herausforderung!“

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.