

2015 Ciclope - IGT Rosso Toscana

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle
Panzano in Chianti



Nach einem nassen und herausfordernden Jahr 2014 brachte 2015 endlich wieder Wärme, Sonne und gut verteilte Regenfälle. Es wurde zu einem herausragenden Jahr, allerdings mit recht niedrigen Erträgen. Diese Cuvée wurde nach einem treuen Hund der Familie benannt, der bei einer kurzen Auseinandersetzung mit einem toskanischen Stachelschwein leider ein Auge verlor. Es ist der vielleicht 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 hoch gelegenen Lagen von Panzano erhalten und man kann die Vitalität dieses einzigartigen Platzes mit jedem Schluck spüren. Passt nicht nur zu einem Bistecca, sondern auch zu einem würzigen Risotto mit gegrilltem Gemüse wunderbar. Der Merlot, der in dieser Blend verwendet wird, wird nicht mehr weiter angebaut, der Fokus liegt mehr auf den heimischen Rebsorten. Deswegen wird es künftig auch keinen Ciclope mehr geben. 2015 ist der letzte Jahrgang, den Josephin und Jarkoo gefüllt haben.

Rebsorte Merlot, Petit Verdot, Sangiovese	Region Toskana	Restzucker 1,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Rosso Toscano IGT	Säure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Albarese-Kalkstein, Galestro-Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Candialle Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 340 - 400 Meter	Ausbau 18 Monate in 228L Barrique (50% Neues Holz)	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.