

2019 I`Mastro Sangiovese

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Dieser reinsortige Sangiovese ist nach einem lebenslustigen und sehr guten Freund der Familie benannt. I`Mastro bedeutet übersetzt "Der Meister", seinen Spitznamen hat er sich in Panzano durch langjährige Trink- und Weinbau-Expertise erarbeitet. Die knapp 20 Jahre alten Buschreben stehen in Weingärten, die sich in 400 Meter Höhe auf dem besonders kargen Galestro- und Albereseböden befinden. Dort werden sie nach der in der Region traditionellen "Alberello-Methode" erzogen. Die handgelesenen Trauben werden komplett entrappt und gären anschließend im Edelstahltank. Ziel ist hierbei, einen fruchtbetonten, saftigen und puristischen Sangiovese auf die Flasche zu ziehen. Mit einem leuchtenden Rubinrot strahlt der im Glas. Die offene, warme Nase zeigt traumhafte rotfruchtige Aromen von Johannisbeeren und reifen Sauerkirschen. Am Gaumen ist der Sangiovese ausgestattet mit einer sehr feinen Eleganz, Saftigkeit und ordentlich Niagaratrunkfluss. Ein Wein, der nicht zur langen Reifung gemacht wurde, sondern zum baldigen Trinken gedacht ist. Der Sangiovese steht für unkomplizierten Genuss und passt perfekt zur Spaghetti alla Puttanesca oder einer großzügig bestückten Hartkäseplatte z.B. mit Pecorino Toscano mit Walnüssen oder auch einem jungen, milchigen Pecorino.

Rebsorte Sangiovese	Region Toskana	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-15°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Toskana IGT	Säure 6,05 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Albarese-Kalkstein , Galestro-Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Candiale Azienda Agricola S.S, IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 320 - 400 Meter	Ausbau Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.