

# 2015 Pli - Gran Selezione

## CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle  
Panzano in Chianti



Der elegante Pli Gran Selezione offenbart beinahe burgunderhafte Züge. Er wurde aus den ältesten Reben des Weingutes gekeltert und spiegelt die wilde Herbheit der Region treffend wider. Die hohe Stockdichte und der kalkhaltige Galestro-Schiefer-Boden sorgen für Komplexität und Mineralität. Ein seriöser, zurückhaltender Stoff, der sich über eine Karaffe und Zeit freut, um seine ganze Pracht zu entfalten. Pli heißt übersetzt "Die Falte", weil die alten Terrassenanlagen in der Mitte zu einer solchen zusammenlaufen. Reife Brombeeren und Pflaumen, Aromen von Kaffee und Tabakblättern, dazu mineralische Noten ergeben einen dichten und stoffigen Chianti. In offenen Gärständen aus Edelstahl mazeriert, gärt die Sangiovese-Maische für knapp einen Monat, bevor sie abgepresst wird und der Jungwein für 3 Jahre in gebrauchte Barriques wandert. Einer der größten Chianti auf dem Planeten Wein. Ausnahmestoff.

<b>Rebsorte</b> Sangiovese	<b>Region</b> Toskana	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Chianti Classico DOCG	<b>Säure</b> 6,1 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Albarese-Kalkstein , Galestro-Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Candialle Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
<b>Höhe über N.N.</b> 370 Meter	<b>Ausbau</b> 36 Monate in franz. Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.