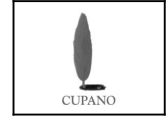


MUTATO DI CUPANO

CUPANO - TOSKANA, ITALIEN



Dem gärenden Most aus sonnengetrockneten Merlot-Trauben wurde der bisher einmalig in 2001 hergestellte Brunello di Montalcino Grappa hinzugefügt. Damit stoppt die Vergärung und eine natürliche Traubensüße bleibt erhalten. Dieser likörartige Süßwein hat 17° Alk und reifte für einige Jahre in gebrauchten Burgunderfässern. Ein irres Bukett aus Pflaumen, Nüssen, Tabak und sonnengetrockneten Früchten liegt in der Nase. Er erinnert an einen gereiften Tawnyport und hat dieselbe Gewürzkistenaromatik begleitet von einer alles balancierenden Säure, die in einem dekadenten Geschmackserlebnis mündet. Ein grandioser Dessertbegleiter (Schokolade, Nusskuchen oder Creme Caramell) oder als Digestif zu empfehlen. Beste Trinktemperatur 16-18 °C. 600 Flaschen

Region Toskana	Appellation Vino Liquoroso	Klima Mediterran mit maritimen Einfluss	Dekantieren / Karaffieren Nein	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Universalglas	Boden sandiger Lehm, steinig	Höhe über N.N. 200 Meter	Anbau Agricoltura biologico: MIPAAF, IT-BIO-015	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Rebsorte Merlot, Sangiovese (Grappadestillat)	Ausbau Einige Jahre in gebrauchten 228l Holzfässern aus dem Burgund	Alkoholgehalt 17%	Internationale Bewertungen	Restzucker



Die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann, der in Cognac geborene Filmemacher Lionel Cousin, wurden von ihrem Mentor - der Weinbaulegende Henri Mayer - inspiriert, ein individuelles Weingut der Spitzenklasse auf einem Hügel nördlich des Ombrone Flusses zu gründen. Nach dessen Grundsätzen pflanzten die beiden eine Rebfläche, die sie persönlich übersehen können, verschrieben sich dem biodynamischen Anbau und verzichteten auf synthetische Produkte in allen Bereichen. Der Most vergärt spontan, rigorose Selektion und geringe Erträge und die Gewächse kommen ohne Filtration oder Schönung aus.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.