

2013 MIMAS

CANDIALE - TOSKANA, ITALIEN



Dieser reinsortige Sangiovese wird in der luftdurchlässigen, geschmacksneutralen 250 Liter Clayver-Kugel ausgebaut. Durch die Art des Ausbaus kommen die frisch fruchtigen Kirschnoten dieser alten Rebsorte stärker zur Geltung. Candiale war das erste Weingut, welches mit diesem Experiment begonnen hat, daß aufgrund der tollen Ergebnisse immer mehr Nachahmer findet.

ANBAUGEBIET Toskana	REBSORTE Sangiovese	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 - 15 Jahre
APPELLATION IGT Toscana	HÖHE ÜBER NN 300 - 360 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Candiale Azienda Agricola S.S, IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mediterran	ALKOHOL 13,5 %	AUSBAU in 250 Liter Clayver-Kugeln	KARAFFIEREN Ja
BODEN Albarizza, Galestro	CHARAKTER Trocken	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° - 16° C



Seit 2002 bewirtschaften Josephin Cramer und ihr finnischer Mann Jarkko Peränen die 12 Hektar Weinberge von Candiale. Dieses Juwel liegt am Süden der berühmten Conca d'Oro, dem Tal der „goldenen Schale“, unterhalb des mittelalterlichen Ortes Panzano in Chianti Classico. Von hier stammen einige der markantesten Weine der Toskana. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.