WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2013 GRAN SELEZIONE

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle
Panzano in Chianti

Der 2013 Gran Selezione ist der erste Jahrgang. Es ist der am aufwändigsten hergestellte Wein von Candialle und stammt aus den besten Weinbergen des Weinguts auf 360 Meter Seehöhe, die mit 10.000 Pflanzen pro Hektar eng bepflanzt sind. Per Gesetz hat der Gran Selezione eine Mindestlagerzeit von 30 Monaten und darf nur einen Höchstertrag von 7500 Kilogramm pro Hektar haben. Der typische kalkhaltige Galestro Boden sorgt für die frische Mineralität und die hohe Stockdichte für einen gesunden Wettbewerb unter den Reben. Ein feinsinniger, komplexer und eleganter Sangiovese und der höchste Ausdruck des Terroirs in der Conca d'Oro von Panzano. 1200 Flaschen.

Region Toskana	**Appellation** Chianti Classico DOCG	**Klima** mediterran	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	**Boden** Albarese-Kalkstein, Galestro-Schiefer	**Höhe uber N.N.** 360 Meter	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Lagerfähigkeit** 15 bis 20
Rebsorte Sangiovese	**Ausbau** 24 Monate in franzo?sischen Eichenholz- fa?ssern (300l) und 18 Monate in der Flasche	**Alkoholgehalt** 13,5%	**Internationale Bewertungen** 95 P. Decanter	**Restzucker**

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.