

2011 CICLOPE

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Diese Blend wurde nach einem treuen Hund, der bei einem Kampf mit einem Stachelschwein ein Auge verlor, benannt. Es ist der modernste Ausdruck, den es auf Candiale gibt. Es ist der zugänglichste Wein der Range, denn die angenehme fruchtige Würze und die reifen Fruchtaromen sind von dekadenter Reichhaltigkeit. Bei aller Wucht bleibt die Frische und Feinheit der hochgelegenen Lagen von Panzano erhalten und man kann die Vitalität dieses einzigartigen Platzes mit jedem Schluck spüren. Ein Steakklassiker.

Region Toskana	Appellation Toscana IGT	Klima mediterran	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Albarese-Kalkstein, Galestro-Schiefer	Höhe über N.N. 300 - 360 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Rebsorte Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah	Ausbau 18 Monate in französischen Barriques	Alkoholgehalt 13.5	Internationale Bewertungen	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.