

2019 Eneo

MONTEPELOSO - TOSKANA/MAREMMA, ITALIEN



Die beiden wichtigsten Player sind die lokalen Sorten Sangiovese (65%) und Montepulciano (15%). Hinzu kommen 15% Malvasia und 15% Alicante. Ein kraftvolles Bukett mit dunklen Beeren, Gewürzen, Tabak, getrockneten Mittelmeerkräutern, Lavendel, etwas Salbei und Rauch empfängt die Nase. Im Geschmack ist er tiefgründig, mit weichen Tanninen, lang anhaltend und wird von einer vitalen Säure getragen. In diesem Fall gelingt Fabio der Spagat zwischen Eleganz und Dichte eindrucksvoll. Der "Eneo" ist das Prachtstück in dieser Kollektion! Ein leuchtend intensiver Wein mit einer ansprechenden Saftigkeit. Ungeschönt und unfiltriert.

Rebsorte Alicante, Malvasia, Montepulciano, Sangiovese	Region Toskana/Maremma	Restzucker 0,71 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Costa Toscana IGT	Säure 5,36 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Silex und versteinertes Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Montepeloso S.S. Agr. - Suvereto Italien
Höhe über N.N. 60 - 90 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten Barriques & Tonneaux (40% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Seit den anfänglichen Erfolgen hat Fabio die Azienda Agr. Montepeloso obsessiv zu einem international gefragten Weingut entwickelt. Dabei wurde der Stil der Gewächse behutsam weiterentwickelt und der Fokus immer mehr auf die hitze-beständigen und klimatisch besser angepassten, mediterranen Rebsorten gelegt. Aus tiefster Überzeugung arbeitet er nach biologischen Grundsätzen und hat den Neu-holzanteil entschieden verringert. „Es ist sehr einfach, in einem heißen Klima wie bei uns, konzentrierte Weine zu keltern. Finessenreiche Weine zu erzeugen, das ist dagegen eine echte Herausforderung!“

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.