

# 2019 I`Mastro

## CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

**Candiale**  
*Panzano in Chianti*



Benannt nach einem lebenslustigen Freund der Familie den alle den Meister nennen. Die Parzellen auf 340-380 Meter Höhe sind 15 Jahre alt und liefern eine tolle Qualität, Komplett entrappt, spontan vergoren und im Stahltank gereift, mit dem Ziel einen fruchtbetonten, puren und saftigen Rotwein zu erhalten. Endlich mal ein Merlot, der nicht einer von diesen überkochten, dicklich-süßfruchtigen Vertretern ist, die man schnell aus dieser Sorte keltern kann. Das ist kein Wein, der zur langen Reifung, sondern zum baldigen Trinken gedacht ist. Ein Wein für unkomplizierten Genuss und der Pasta-Wein schlechthin. Mehr Infos zur Loki Schmidt Aktion!

<b>Rebsorte</b> Merlot	<b>Region</b> Toskana	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Toskana IGT	<b>Säure</b> 5,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5
<b>Boden</b> Albarese-Kalkstein , Galestro-Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Candiale Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
<b>Höhe über N.N.</b> 340 - 380 Meter	<b>Ausbau</b> Im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Nomacorc	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.