

2016 Candialle - Chianti Classico Riserva

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle
Panzano in Chianti



Das Riserva-Flaggschiff des Weingutes ist ein klassischer Toskana-Wein. Der Riserva wird reinsortig aus den besten Sangiovese Partien vinifiziert. Die alten Römer bezeichneten diese vielfältige Rebsorte aufgrund ihrer hellroten Farbe auch als "Das Blut Jupiters". Die alten Buschreben stehen in 360 Meter Höhe auf blau grauem Kalkstein-Schieferboden (Galestro), diese sind der Ausgangspunkt für das besondere Lesegut. Nach der Handlese gärt der Wein spontan im gebrauchten Burgunder Pièce der 3. Belegung, anschließend reift der Jungwein dort für 18 Monate. Daraufhin lagert der Rebsaft für 6 weitere Monate in Betontanks, bevor er auf die Flasche kam und dort für ein Jahr reift. Ein klassischer Classico, ausgewogen und elegant mit deutlicher Aromatik nach Sauerkirschen. Dazu mürbes Tannin und eine spürbare Säure. Ein glockenklarer, reinsortiger Sangiovese mit einer präzisen, frischen Frucht. Ein Paradebeispiel für einen unaufgeregert, eindrucksvoll-authentischen Chianti Classico. Nicht fett, sondern elegant, mit gutem Gripp, genauso wie es diese Weine auch sein sollten. Der 2016er Riserva, aus den Tiefen des Kellers von Josephin und Jarkko, hat jetzt die perfekte Trinkreife. Aufgrund seiner Präzision und Eleganz ist dieser delikate Wein ein perfekter Begleiter zum Rehbraten. Dazu Rotkraut und Semmelknödel, herrlich!

Rebsorte Sangiovese	Region Toskana	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 92 P. Antonio Galloni (Vinous)
Klima mediterran	Appellation Chianti Classico DOCG	Säure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Galestro-Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Candialle Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 360 Meter	Ausbau gebrauchtes Eichenholzfass	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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 weiterlesen.