

2012 CANDIALLE

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Ein glockenklarer, reinsortiger Sangiovese mit einer präzisen, frischen Frucht. Ein Paradebeispiel für einen unaufgeregt, eindrucksvoll-authentischen Chianti Classico. Nicht fett, sondern elegant, genauso wie es diese Weine auch sein sollen.

Region Toskana	Appellation Chianti Classico DOCG	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 Sangiovese	Ausbau 18 Monate in französischen Barriques 6 Monate im Zementtank	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.