

# 2013 CANDIALLE

## CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle  
*Panzano in Chianti*



Ein glockenklarer, fast reinsortiger Sangiovese (94%) 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. Jetzt in perfekter Trinkreife aus der Kellerreserve von Josephin und Jarkko.

<b>Rebsorte</b> Malvasia Nera, Sangiovese	<b>Region</b> Toskana	<b>Restzucker</b> 0,8 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Chianti Classico DOCG	<b>Säure</b> 6,1 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Albarese-Kalkstein, Galestro-Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Candialle Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
<b>Höhe über N.N.</b> 350 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate in französischen Barriques 6 Monate im Zementtank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<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.