

2014 Candialle - Chianti Classico Riserva

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle
Panzano in Chianti



Das Riserva-Flagschiff des Weingutes und ein klassischer Toskana-Wein. Der Riserva wurde reinsortig aus Sangiovese, dem Blut Jupiters, vinifiziert. Spontanvergoren und für 18 Monate im gebrauchten Burgunder Pièce der 3. Belegung ausgebaut, reifte er 6 weitere Monate in Betontanks, bevor er auf die Flasche kam und dort für ein Jahr lagert. Ein wirklich klassischer Classico, ausgewogen elegant mit deutlicher Aromatik nach Sauerkirschen. Dazu mürbes Tannin und eine spürbare Säure. Buschreben, die auf 360 Meter Höhe auf blaugrauem Kalkstein-Schieferboden (Galestro) wachsen, sind der Ausgangspunkt für das besonders gut sortierte Lesegut. Ein glockenklarer, reinsortiger Sangiovese mit einer präzisen, frischen Frucht. Der Malvasia Nera macht ihn leichter und geschmeidiger. Ein Paradebeispiel für einen unaufgeregt, eindrucksvoll-authentischen Chianti Classico. Nicht fett, sondern elegant, mit gutem Gripp, genauso wie es diese Weine auch sein sollten. Der 2014er Riserva, aus den Tiefen des Kellers von Josephin und Jarkko, hat jetzt die perfekte Trinkreife.

Rebsorte Sangiovese	Region Toskana	Restzucker 0,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Chianti Classico DOCG	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Galestro-Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Candialle Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 360 Meter	Ausbau 18 Monate in gebrauchten 228l Burgunder-Pièce (2. und 3. Belegung)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.