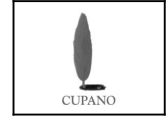


# 2018 Ombrone Sant'Antimo - Magnum

CUPANO - TOSKANA, ITALIEN



Seit 1996 dürfen Winzer aus Montalcino ihre Weine als DOC Sant'Antimo veröffentlichen. Nicht nur Weine der Rebsorte Sangiovese, sondern aus allen in der Toskana zugelassenen Rebsorten (mit wenigen Ausnahmen). Lionel Cousin mochte die Bezeichnung "Supertuscan" nie, sondern nannte diese Weine "französisch inspiriert". Für uns ist diese Bezeichnung absolut zutreffend. Die Cuvée für den Ombrone ist jedes Jahr - je nach Ertrag - unterschiedlich. In den 2018er floss neben Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot auch etwas Sangiovese. Getrennt vinifiziert und für mindestens 18 Monate in burgundischen Barriques (228 Liter) ausgebaut. Vom Stil her klar international ausgerichtet, dabei absolut erstklassig und eine ernstzunehmende Konkurrenz für viele gehypte Gewächse aus der Toskana, die bei Labeltrinker besonders gefragt sind. So gut wie sich dieser Wein in der Jugend bereits zeigt, ist es beeindruckend wie fantastisch er reifen kann und mit ein paar Jahren im Keller noch ordentlich zulegt.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	<b>Region</b> Toskana	<b>Restzucker</b> 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Mediterran mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> DOC Sant'Antimo	<b>Säure</b> 6,1 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Kiesel, Lehm, Sand	<b>Anbau</b> Bio, IT-BIO-015	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
<b>Höhe über N.N.</b> 200 Meter	<b>Ausbau</b> mind. 18 Monate in Barriques und Fudern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann, der in Cognac geborene Filmemacher Lionel Cousin, wurden von ihrem Mentor - der Weinbaulegende Henri Jayer - inspiriert, ein individuelles Weingut der Spitzenklasse auf einem Hügel nördlich des Ombrone Flusses zu gründen. Nach dessen Grundsätzen pflanzten die beiden eine Rebfläche, die sie persönlich übersehen können, verschrieben sich dem biodynamischen Anbau und verzichteten auf synthetische Produkte in allen Bereichen. Der Most vergärt spontan, rigorose Selektion und geringe Erträge und die Gewächse kommen ohne Filtration oder Schönung aus. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.