

2022 La Misse di Candialle - Chianti Classico

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle
Panzano in Chianti



Hier in der sogenannten Conca d'Oro - der goldenen Schale - von Panzano, im Zentrum des beschaulichen Chianti Classico, findet man perfekte Bedingungen für Sangiovese. Neben dem dominierenden Sangiovese blenden die Winzer einen Hauch Malvasia Nera und Canaiolo (je 3%) dazu. Das hebt den gebietstypischen, puristischen Charakter des Weins noch stärker hervor und macht ihn eleganter und feiner. Die mit der Hand gelesenen Trauben werden spontan im Edelstahlgebilde vergoren. Während seines Ausbaus sieht der Most kein Holz, sondern reift für ein Jahr in einem 3.000 Liter fassenden Betongebinde. Hierdurch reift der Wein langsam, ohne dass die feine Aromatik der Trauben überlagert wird. Der Wein strahlt wie die warme Sonne in der Toskana bei einem Sonnenuntergang in einem strahlenden Rubinrot. Aus dem Glas steigt ein verführerischer Duft, der an saftige Kirschen, Brombeeren und frische Veilchen erinnert. Hinzu gesellt sich ein unverkennbarer erdiger Duft, der von den mergeligen Böden von Panzano stammt. Im Mund ist dieser brillante Chianti Classico besonders durch seinen fruchtig-saftigen Charakter geprägt und mit einem sagenhaften Trinkfluss ausgestattet. Die weichen Gerbstoffe und die frische Säure machen ihn einfach unwiderstehlich. Köstlich! Der "La Misse" eignet sich mit seinen weichen Gerbstoffen und der feinen Frucht besonders zu leichteren Speisen der italienischen Küche.

Rebsorte Canaiolo, Malvasia Nera, Sangiovese	Region Toskana	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation	Säure 5,90 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden sandiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
Höhe über N.N. 350 - 440 Meter	Ausbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	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.