

2016 CIRCE

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



70% Merlot und 30% Petit Verdot sind ein farblich und geschmacklich intensives Gespann. Tiefdunkle, fast schwarze Farbe und ein fordernder, intensiver Geruch von dunklen Berren wie Cassis und Brombeeren. Eine Gewürzkiste. Das ist der Dampfhammer in der Kollektion von Candiale. Zu einem geschmorten Gericht oder einem Bistecca ist er perfekt.

Region Toskana	Appellation Toscana IGT	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 15 bis 20
Rebsorte Merlot, Petit Verdot	Ausbau 24 Monate in franz. Barriques	Alkoholgehalt 14%	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.