

2014 CABERNET FRANC

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Ein gelungenes Erstlingswerk aus jungen Reben. In einem feuchten und kühlen Jahr wie 2014, zeigt der frühreifende Cabernet Franc gleich auf Anhieb seine Klasse und Möglichkeiten. Würzig, dezent fruchtig und mit einem delikaten, herbalen Einschlag kommt dieser feine Saft im Glas daher. Er schmeckt in seiner Fruchtphase unglaublich gut, so frisch und saftig. Jarkko und Josephin haben ihn bewusst in gebrauchten Fässern ausgebaut um seinen feinen Charakter nicht zu übertünchen.

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 10 bis 15
Rebsorte Cabernet Franc	Ausbau 15 Monate in franz. Barriques	Alkoholgehalt 13,5%	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.