

# 2010 CANDIALLE

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN



Ein glockenklarer reinsortiger Sangiovese mit einer präzisen frischen Frucht. Der Jahrgang 2010 hat eine kühl-dezente Aromatik hervorgebracht. Im Gegensatz zum 2009er, der jahrgangsbedingt mehr „Body“ hatte. Cranberry, Sauerkirsche, reife Himbeeren und eine knackig-saftige Säure mit weichem Tannin zeichnen den 2010er aus. Ein Paradebeispiel für einen unaufgeregt, eindrucksvoll-authentischen Chianti Classico. Nicht fett, sondern elegant, wie es diese Weine auch sein sollen.

<b>ANBAUGEBIET</b> Toskana	<b>REBSORTE</b> Sangiovese	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 - 15 Jahre
<b>APPELLATION</b> Chianti Classico DOCG	<b>HÖHE ÜBER NN</b>	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Candiale Azienda Agricola S.S, IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Mediterran	<b>ALKOHOL</b> 13,5 %	<b>AUSBAU</b> 18 Monate in französischen Barriques	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Albarizza, Galestro	<b>CHARAKTER</b> Trocken	<b>ZUSATZSTOFFE</b> Enthält Sulfite	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Seit 2002 bewirtschaften Josephin Cramer und ihr finnischer Mann Jarkko Peränen die 12 Hektar Weinberge von Candiale. Dieses Juwel liegt am Süden der berühmten Conca d'Oro, dem Tal der „goldenen Schale“, unterhalb des mittelalterlichen Ortes Panzano in Chianti Classico. Von hier stammen einige der markantesten Weine der Toskana. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.