

2017 MIMAS

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Dieser reinsortige Sangiovese wird in der luftdurchlässigen, geschmacksneutralen 250 Liter Clayver-Kugel ausgebaut. Durch die Art des Ausbaus kommen die frisch-fruchtigen Kirschnoten dieser alten Rebsorte stärker zur Geltung. Candiale war das erste Weingut, welches mit diesem Experiment begonnen hat, daß aufgrund der tollen Ergebnisse immer mehr Nachahmer findet.

Region Toscana	Appellation IGT Toscana	Klima mediterran	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Albarese-Kalkstein, Galestro-Schiefer	Höhe über N.N. 300 - 360 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Rebsorte Sangiovese	Ausbau 15 Monate in 250l Clayver-Kugeln aus Terrakotta	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.