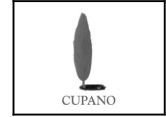


2018 Ombrone Sant'Antimo

CUPANO - TOSKANA, ITALIEN



Seit 1996 dürfen Winzer aus Montalcino ihre Weine als DOC Sant'Antimo veröffentlichen. Nicht nur Weine der Rebsorte Sangiovese, sondern aus allen in der Toskana zugelassenen Rebsorten (mit wenigen Ausnahmen). Lionel Cousin mochte die Bezeichnung "Supertuscan" nie, sondern nannte diese Weine "französisch inspiriert". Für uns ist diese Bezeichnung absolut zutreffend. Die Cuvée für den Ombrone ist jedes Jahr - je nach Ertrag - unterschiedlich. In den 2018er floss neben Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot auch etwas Sangiovese. Getrennt vinifiziert und für mindestens 18 Monate in burgundischen Barriques (228 Liter) ausgebaut. Vom Stil her klar international ausgerichtet, dabei absolut erstklassig und eine ernstzunehmende Konkurrenz für viele gehypte Gewächse aus der Toskana, die bei Labeltrinker besonders gefragt sind. So gut wie sich dieser Wein in der Jugend bereits zeigt, ist es beeindruckend wie fantastisch er reifen kann und mit ein paar Jahren im Keller noch ordentlich zulegt.

Rebsorte Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	Region Toskana	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Mediterran mit maritimen Einfluss	Appellation DOC Sant'Antimo	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kiesel, Lehm, Sand	Anbau Bio, IT-BIO-015	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau mind. 18 Monate in Barriques und Fudern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann, der in Cognac geborene Filmemacher Lionel Cousin, wurden von ihrem Mentor - der Weinbaulegende Henri Jayer - inspiriert, ein individuelles Weingut der Spitzenklasse auf einem Hügel nördlich des Ombrone Flusses zu gründen. Nach dessen Grundsätzen pflanzten die beiden eine Rebfläche, die sie persönlich übersehen können, verschrieben sich dem biodynamischen Anbau und verzichteten auf synthetische Produkte in allen Bereichen. Der Most vergärt spontan, rigorose Selektion und geringe Erträge und die Gewächse kommen ohne Filtration oder Schönung aus. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.