

2011 GABBRO

MONTEPELOSO - TOSKANA, ITALIEN



Mit dem 2000er "Gabbro", einem reinsortigen Cabernet, erlebte Fabio Chiarelotto seinen internationalen Durchbruch beim Welt Cabernet Festival in Zürich. Dieser Jahrgang ist immer noch tafrisch und zeigt auf welchem Niveau Fabio seinen qualitativen Anspruch definiert. So eine Haltbarkeit können nicht viele Weine aus diesem warmen Jahrgang in der Toskana behaupten. Aus der alten, im Schnitt 50 Jahre alte Parzelle, stammt einer der besten Cabernet Sauvignons der Welt. Intensiv, würzig, fest und dennoch großzügig. Bewiesen werden muss hier nichts mehr, dass ist ein großartiger Ausnahmewein.

Rebsorte Cabernet Sauvignon	Region Toskana	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 95 P. eRobertParker 96 P. Wine Spectator
Klima mediterran	Appellation Toscana IGT	Gesamtsäure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Silex und versteinertes Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Montepeloso S.S. Agr. - Suvereto Italien
Höhe über N.N. 80 Meter	Ausbau 18 Monate in gebr. Barrique- und Tonneaufässern (80% neu) 9 Monate in der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Seit den anfänglichen Erfolgen hat Fabio die Azienda Agr. Montepeloso obsessiv zu einem international gefragten Weingut entwickelt. Dabei wurde der Stil der Gewächse behutsam weiterentwickelt und der Fokus immer mehr auf die hitze-beständigen und klimatisch besser angepassten, mediterranen Rebsorten gelegt. Aus tiefster Überzeugung arbeitet er nach biologischen Grundsätzen und hat den Neu-holzanteil entschieden verringert. „Es ist sehr einfach, in einem heißen Klima wie bei uns, konzentrierte Weine zu keltern. Finessenreiche Weine zu erzeugen, das ist dagegen eine echte Herausforderung!“

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.