

2018 A QUO

MONTEPELOSO - TOSKANA, ITALIEN



Der lateinische Begriff "A quo" bedeutet sinngemäß soviel wie der "Beginn einer Idee/Anfang eines Projektes". Dieser sinnlich entspannte und fruchtige Tropfen zeigt sehr klar, was Fabio möchte - die mediterrane Herkunft mit einer Vielzahl von Reben ausdrücken. Das gelingt ihm so trefflich, dass die Kritiker euphorisch sind. Während die Sorten Sangiovese und der Montepulciano eine spielerische Fruchtigkeit und Würzigkeit verleihen, gibt der Cabernet Sauvignon den Bass in diesen aromatisch kräftigen Rotwein. Daneben finden sich köstliche, ätherische feine Düfte, kompakte Tannine und eine lebendige Säure durch den Marselan. Der Alicante Bouschet, mit seiner tiefen Farbe, ist wie das "Salz & Pfeffer" in der Blend zu verstehen.

Rebsorte Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Marselan, Montepulciano, Sangiovese	Region Toskana	Restzucker 0,68 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 90-92 P. Antonio Galloni, Vinous
Klima mediterran	Appellation Toscana IGT	Gesamtsäure 5,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10
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. 50 - 150 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten Holzfässern (15% neues Holz) und 7 Monate in der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	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.