

2015 POLLINO TERRE DI COSENZA

GIUSEPPE CALABRESE - SARACENA, ITALIEN

GIUSEPPE
CALABRESE
AGRICOLTORE
A SARACENA



Dieser herzhafte Rotwein mit Aromen von Feige, Trockenfrüchten, hellem Tabak und getrockneten Kräutern ist trotz seiner moderaten 12 % Alkohol intensiv und kraftvoll. Er erinnert etwas an Amarone mit seinen Dörrobstnoten, ist aber wesentlich leichter, irgendwie erfrischend. Er passt großartig zu einer geschmorten Lammschulter mit gegrillten Paprika, oder würzigen Pasta Gerichten mit leichter Schärfe und auf alle Fälle zu gereiftem Ziegenkäse. Die Beeren der regionalen Sorte Maggliocco Dolce stammen von zwei Parzellen mit nordöstlicher Ausrichtung auf 350 Meter Meereshöhe. Die buschweinartigen, im Schnitt 40 Jahre alten Reben, wachsen in der traditionellen Alberese Erziehung auf Kalkboden mit maritimen Sedimenten und hohem Eisenanteil. Handlese, spontan vergoren, ungeschönt und Reifung für 1 Jahr im Stahltank, keine zusätzliche Schwefelung, leichte Filtration. 30 HL/HA Ertrag.

Rebsorte Magliocco	Region Saracena	Restzucker 0,06 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Terre di Cosenza DOP	Säure 4,63 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden hoher Eisengehalt, Kalk, maritime Sedimente	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Giuseppe Calabrese, Saracena (CS), Imbottigliata da CS3166
Höhe über N.N. 350 Meter	Ausbau 12 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Weine von Giuseppe Calabrese stammen, wie es der Name vermuten lässt, aus Kalabrien, genauer der Subzone Pollino in der Nähe der Stadt Saracena. Den Namen der DOP Terre di Cosenza kennen nur wenige, auch die wichtigste rote Rebsorte Magliocco Dolce ist nahezu unbekannt. Auf den 400 Meter hochgelegenen, kalkhaltigen Weingärten werden auf ca. fünf Hektar nur etwa 8.000 Flaschen pro Jahr hergestellt. Es ist keine Schande diese Weine nicht zu kennen, aber es ist eine verpasste Gelegenheit sie nicht zu trinken.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.