

2013 Ciclope

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candiale
Panzano in Chianti



Es ist wohl der zugänglichste Wein der Range, denn die angenehme fruchtige Würze und die reifen Fruchtaromen sind von dekadenter Reichhaltigkeit. Benannt nach einem treuen Hund, der bei einer Begegnung mit einem Stachelschwein ein Auge verlor, ist diese Blend aus dem Jahre 2013 mittlerweile perfekt gereift. Sangiovese bildet die Basis und zeigt zugleich die toskanische Herkunft, der Merlot gibt Fülle und Saftigkeit und der Petit Verdot liefert Gerbstoffe und Farbe. Er ist die Gewürzkomponente oder das Salz in der Suppe. In der Nase unter anderem Noten von frisch gerösteten Kaffeebohnen, welche am Gaumen begleitet werden von reifen roten und dunklen Früchten wie Sauerkirsche, Brombeere, etwas Pflaume und einer leichten Note von Datteln. Bei aller Wucht dieses intensiven Rotweins, bleibt die Frische und Feinheit der hochgelegenen Lagen (340-400 Meter) von Panzano erhalten und man kann die Vitalität dieses einzigartigen Platzes mit jedem Schluck spüren. Ein Steakklassiker mit einer herrlichen Frucht und Komplexität.

Rebsorte Merlot, Petit Verdot, Sangiovese	Region Toscana	Restzucker 1,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Toscana IGT	Säure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Albarese-Kalkstein, Galestro-Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Candiale Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 340 - 400 Meter	Ausbau 18 Monate in 228L Barrique (50% Neues Holz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



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.