

2021 La Misse di Candialle - Chianti Classico

CANDIALLE - TOSKANA, ITALIEN

Candialle
Panzano in Chianti



Geschmeidig, reife rote Kirschen, leicht kräutrig, mit einer eleganten Frische. Ein perfect match mit Klassikern der toskanischen Küche wie Pilzrisotto, Involcini, Tortelli Maremmani oder Cinghiale in umido. Josephin und Jarkko hegen und pflegen ihre Weinberge, in deren Zentrum ihr altes, liebevoll restauriertes Bauernhaus liegt. Hier in der sogenannten Conca d'Oro - der goldenen Schale - von Panzano, im Zentrum des Chianti Classico, findet man perfekte Bedingungen für Sangiovese. Neben der klimatisch günstigen Lage sind es auch die typischen Galestro und Albereseböden, die den besonderen Stil der Weine prägen. Um "La Misse" (das Fräulein) fruchtiger und feiner wirken zu lassen, wird der Hauptrebsorte je 3% Malvasia Nera und Canaiolo beigefügt. Ausgebaut wird der Wein komplett ohne Holz für ein Jahr in einem 3000 Liter fassenden Betongebinde, wodurch er langsam reift, ohne dass die feine Aromatik der Trauben überlagert wird. Einer der ehrlichsten und klarsten Chiantis.

Rebsorte Canaiolo, Malvasia Nera, Sangiovese	Region Toskana	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Chianti Classico DOCG	Säure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Albarese-Kalkstein, Galestro-Schiefer	Anbau Bio, IT-BIO-014	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Candialle Azienda Agricola S.S., IT-50020 Panzano in Chianti (Firenze)
Höhe über N.N. 350 - 440 Meter	Ausbau 12 Monate im 3000l Betongebinde	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.