

# 2018 Eneo Magnum

MONTEPELOSO - TOSKANA/MAREMMA, ITALIEN



Das Prachtstück in dieser Kollektion! Ein leuchtend intensiver Wein mit einer ansprechenden Saftigkeit. Die beiden wichtigsten Player sind die lokalen Sorten Sangiovese und Montepulciano. Ein kraftvolles Bukett mit dunklen Beeren, Gewürzen, Tabak, getrockneten Mittelmeerkräutern, Lavender, etwas Salbei und Rauch empfängt die Nase. Im Geschmack ist er tiefgründig mit weichen Tanninen, lang anhaltend und wird von einer vitalen Säure getragen. In diesem Fall gelingt Fabio der Spagat zwischen Eleganz und Dichte eindrucksvoll. Der "Eneo" ist das Herzstück des Viergespanns.

<b>Rebsorte</b> Alicante, Malvasia Nera, Montepulciano, Sangiovese	<b>Region</b> Toskana/Maremma	<b>Restzucker</b> 0,71 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 94 P. Antonio Galloni, Vinous
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Costa Toscana IGT	<b>Säure</b> 4,73 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15
<b>Boden</b> Silex und versteinertes Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 15%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Montepeloso S.S. Agr. - Suvereto Italien
<b>Höhe über N.N.</b> 60 - 90 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebrauchten Barriques und 8 Monate in der Flasche	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.