



"A Quo" Costa Toscana IGT

Montepeloso
Italien, Toskana

CHF 25.00

Vinifikation

Gärung im Holzfass, teilweise Ganztraubenpressung, Ausbau für 6 Monate in neuen und gebrauchten Barriques

Charakter

Im Duft intensive Noten von roten Beeren und Kirschen, florale Nuancen wie Rosenduft zusammen mit mediterranen Kräutern, ein Hauch von Sandelholz; zeigt am Gaumen spielerische Fruchtigkeit und weicher, voller Körper, unkomplizierte Leichte durch würzige und mineralische Noten, kraftvoll ohne üppig zu wirken; weiche, reife und runde Tannine noch bis in den Nachhall

Terroir

Dies ist der frische, jugendliche Draufgänger unter den Weinen von Montepeloso. Die Cuvée aus heimischen und internationalen Sorten, allesamt aus jüngeren Reblagen zeigt sich früh zugänglich und sehr trinkig.

Geschichte

Das in der Maremma gelegene Weingut Montepeloso, mit dem Schweizer Mit-Besitzer und Gutsverwalter Fabio Chiarello, hat sich einen Ruf für herausragende Rotweine erworben. Mit einer Kombination aus mehrheitlich traditionellen und heimischen Rebsorten, aber auch mit internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon, entstehen versteckt in den Hügeln von Suvereto, nahe der Tyrrhenischen Küste – einer der heissesten Gegenden der Toskana – und dank meist hochgelegenen Weinbergen komplexe Weine mit mediterranem Charakter.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Grill, würzige Gerichte, Risotto, Pilze, Hülsenfrüchte
Unser spezieller Tipp: Tavolata

Technische Details

Traubensorten:

Sangiovese Grosso, Malvasia Nera,
Cabernet Sauvignon

Trinkreife:

2023 - 2027

Alkohol:

13.5 Vol.%



Hinweis:

Enthält Sulfite

