

»Tenuta di Valgiano« Rosso DOC

Tenuta di Valgiano

Der große »Tenuta di Valgiano« war immer schon ein großer Wein. Bisher, typisch Toskana, mit präsent spröder Gerbstoffdichte, die Zeit brauchte, um sich zu harmonisieren. Dagegen wirkt der Jahrgang 2021 wie ein Systemwechsel: Zum ersten Mal aus reiner Sangiovese, berauschend »schön«, zugänglich, geschmeidig und spürbar groß in Anspruch und Wirklichkeit. Was für ein Wein!
2021 scheinen Klima, Natur und Rebe in rarer Harmonie ineinandergegriffen zu haben. Nach mehreren heißen und trockenen Jahren war der Winter kalt und schneereich, die Böden konnten ausreichend Wasser speichern; nach einem sehr trockenen Frühling sorgten drei Wochen heftiger Niederschläge für falschen und echten Mehltau. Mitte Juni trocknete dann eine Hitzewelle die Böden schnell aus und setzte die Reben so unter Stress, daß sie später nur niedrige Erträge brachten. Die Qualität der Weine aber war hervorragend.
»Tenuta di Valgiano« stammt von einer Einzellage auf einem Plateau, die Reben dort sind ca. 30 Jahre alt. Ihr Boden besteht aus kalkhaltigem Mergel, auf dem saurer Sandstein liegt. Hier litten die Reben kaum unter Stress und es entstand ein konzentrierter, dichtverwobener Wein, dessen reife Fruchtaromen sich in eine samtig geschmeidige, entspannt wirkende Gerbstoff-Textur einbinden, wie wir sie in diesem Wein noch nie erlebt haben. Dunkle Beerenfrucht, kühl und raffiniert, umhüllt von saftig weichen Gerbstoffen in einer Aromatik, die die Toskana wie unter dem Brennglas zu fokussieren scheint. Großer Rotwein mit enormem Entwicklungspotential. Klingt lange im Gedächtnis nach ...

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe | Minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.77

0,75l
ITR21501

K&U
www.weinhalle.de