

»Tenuta di Valgiano« Rosso DOC

Tenuta di Valgiano

Wein aus biodynamischer Bewirtschaftung, der große Tenuta Di Valgiano. 70% Sangiovese, 15% Syrah und 15% Merlot. Schwarz in der Farbe, tiefgründig würzig im Duft, vibrierend lebendig in der Ausstrahlung. Exotisch kühl im Mundgefühl, geprägt von komplexer, dunkler Beeren-Frucht, erdig kompakt im Geschmack, in der Wirkung eher geschmeidig als massiv, in den hinreißend präsenten Gerbstoffen druckvoll potent und enorm kraftvoll.

Große Toskana entwaffnend ehrlicher Ausstrahlung. Zu Beginn etwas spröde auf der Zunge. Belebend widerspenstig. Avantgardistisch authentisch. Eher leise im Duft als laut. Aufregend unmanipuliert, also nicht weichgespült, samtig und rund, sondern lebendig zupackend und fordernd charaktervoll. Größe abseits des Mainstreams der einschlägigen Önologen. Toskana, wie sie einst war.

Mit der Zeit entwickelt sich ein berauschendes, herbstlich morbides Duft- und Aromenspektrum im Glas. Weihrauch, Kräuter, braune Gewürze. Edel im Duft, balsamisch im Charakter, spannend mysteriös in der Ausstrahlung. Spürbar kühl gleitet atemberaubende Intensität über die Zunge, füllt den Mund mit komplexer Aromatik. Creme de Cassis, reife Pflaume, frischer Tabak, Lavendel, Thymian und Rosmarin, die ätherische Frische von Minze. Die Gerbstoffe, rassig frisch und agil, lösen Trinkfluß aus, öffnen sich in dicht verwobener Struktur und definieren einen großen Wein beeindruckend natürlicher Expressivität. Größe, die Gegensätze vereint, sich Klischees verweigert, Ruhe verbreitet und souveräne Identität demonstriert. Für Stunden der Konzentration auf das Wesentliche.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodynamik Demeter® | Minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.6

0,75l
ITR17501

K&U
www.weinhalle.de