



2017

Chianti Classico »Carleone«

Tenuta di Carleone

Sean O'Callaghan, 28 Jahre lang Betriebsleiter und Kellermeister auf »Riecine«, einem der legendärsten Weingüter des Chianti, ist nach dessen Verkauf jetzt auf »Carleone« Kellermeister. Den ersten Jahrgang des neuen Betriebs hat er in Edelstahl- und Betontanks ausgebaut, ohne önologische Eingriffe spontan auf der wilden Hefe vergoren, die Beerenschalen 40 Tage lang auf der Maische »ausgelutscht« und den fertigen Wein danach 18 Monate auf der Hefe in Edelstahl und gebrauchten Holzfässern gereift.

Reine Sangiovese. Die Essenz des Chianti. Unverfälscht und pur. So minimal geschwefelt, wie nötig. Nicht von Faßholz überdeckt und selbst die Handschrift des Önologen gibt sich nicht zu erkennen. Hier spricht die Rebsorte, die Lage, der Ort, die Natur. Sangiovese ist von Natur aus mager, spröde und filigran, also alles andere als fett, rund, weich, mollig, dunkelfarbig und schwer. Hier durfte alles so bleiben, wie es die Natur im Weinberg angelegt hat. Hier ist die Farbe so transparent und natürlich, wie sie echt ist. Vorindustrieller Chianti sozusagen, unaufgeregt und leise, angenehm leichtfüßig und so potent wie selbstbewußt Charakter wagend. Erfrischend trocken im Trunk, ohne sauer zu sein. Ätherisch sehnsüchtig nach Toskana duftend im Hauch von Weihrauch und katholischem Gottesdienst, von Herbst und feuchten Blättern, von Leder und Zedernholz. Die Gerbstoffe entwaffnend natürlich, spröde und herb, aber mit überraschend weicher Wirkung am Gaumen. Rein und natürlich, durch nichts überdeckt, mutige Delikatesse. Genießen Sie einen grandios ehrlichen Chianti. Am besten leicht gekühlt zu deftig regionaler Küche, die so pur sein sollte, wie es der Wein ist.

Dekoriert mit Höchstwertung: 3-Becher im neuen Gambero Rosso.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,7 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: unter 30 mg/l freie SO₂
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,58

0,75l

19,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ITR17800



www.weinhalle.de