PODERE RANIERI
Senziente
Maremma DOC Toskana

Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Podere Ranieri**
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°

Cuvée bestehend aus 45% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese und 15% Merlot, ausgebaut für 12 Monate in gebrauchten 300 Lt. Eichenfässern. Anschliessend reift der Wein noch mindestens für weitere 12 Monate in der Flasche. Der erste Nasenkontakt zeigt feine Cabernet Würze, Aromen von Heidelbeeren und etwas Pflaume, dazu feine Noten von blühenden Kräutern und Veilchen, unterlegt mit dezentem Kakaopulver und Nougat Touch. Saftiger Gaumenauftritt, mit schöner Frucht und guter Frische, präsente, aber wunderbar feine Tannine und eine zart herbe Eisen Note im Finish.

Empfehlung

Toller Begleiter zu verschiedene Pasta- und Reisgerichten, Grilladen , etwa Lamm Racks mit Kräutern, Oliven und Knoblauch oder auch zu einem Kalbs Saltimbocca.

Produzent

Da ist dieses kleine Tal, nahe Massa Marittima, in der Maremma, umgeben von sanften Hügeln mit mediterranem Buschland. Der Boden dort ist robust, fast derb und die heimischen Bauern wissen, es braucht viel Hingabe und Pflege um ihm etwas abzugewinnen. Doch es ist ein Landstrich eigenen Charakters, eisenhaltig und reich an Mineralien. Denn nicht weit entfernt gibt es das Meer. Da ist die Insel Elba, und da ist der Mistral, der vom Golf weht - frisch, feucht und salzig. An diesem Ort, wo Pferde grasen, knorrige Olivenbäume stehen und Bussarde ihre Kreise ziehen, baut Michele Ranieri seine Reben an. Sein Bestreben ist es, wertvolles Naturerbe zu bewahren, alte Weingärten zu schützen die ansonsten verfallen würden und um die Einzigartigkeit dieses Terroirs aufzudecken. Für Michele Ranieri, der einen gutbezahlten Job und ein Leben in der Grossstadt hinter sich gelassen hat, war der Entscheid Winzer zu werden keine Berufswahl, sondern vielmehr eine Berufung, eine Lebensentscheidung sich mit

Leib und Seele darauf einzulassen. Jede Flasche Wein erzählt eine Geschichte so Ranieri, vom Dialog zwischen Mensch und Natur! Es ist (s)eine Geschichte, sowohl von den Reben, den Böden, den Trauben, wie auch die vom Winzer selbst - dessen Hingabe, Verständnisses und Respekts. "Wir haben uns entschieden, den Weg zu erkunden, der zum Charakter des Weins, zu seinem Terroir und zur faszinierenden und melancholischen Einzigartigkeit des Jahrgangs führt. Wir haben uns für Wein entschieden, weil er unser Reisebegleiter ist, der uns daran erinnert, wer wir sind. Wer sind wir? - Wir sind Winzer - Wir sind Handwerker - Wir sind das Terroir."

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch