

CAIAROSSA
Caiarossa
Toscana IGT Toscana



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Caiarossa
Traubensorten:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94

Intensive Noten nach Tabak, Zwetschke und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen dicht und saftig, wiederum mit reifer, satter Beerenfrucht. Feinmaschiges Tannin, langes, fein salziges Finale.

Empfehlung

Dunkles Fleisch, Rinderfilet mit Cognacsauce, Braten, Wildgerichte, Pilze.

Produzent

Auf Caiarossa, benannt nach dem roten Schotterboden im Herzen des ruhigen, fast jungfräulichen Val di Cecina, will man seit 1998 nach dem Luxus der Natur suchen. Um das zu erreichen, scheut man keine Mühen: aufwendige, nach Ecocert und Demeter zertifizierte Biodynamie und neben der Kellerei-architektur wurden sogar die angrenzenden Weinberge auf 150-200 M.ü.M. nach dem Feng-Shui-Prinzip ausgewählt. Die Rebsortenwahl richtete sich nach der Art der vielfältigen Böden des Weinguts. Und Besitzer Eric Albada Jelgersma (seit 2004), ein holländischer Unternehmer, der auch Château Giscours und Château du Tertre sein Eigen nennt, brachte eine etruskische Büste von Weingott Dionysos aus dem 4. Jahrhundert v. Chr. aufs Weingut und auf dessen Weinetiketten. Caiarossa ist auch der Name des Top-Weins dieses Gutes. Wir sind fasziniert, erst recht, wenn man diesen Genuss ins Verhältnis zum Preis setzt.