CAIAROSSA
Caiarossa
Toscana IGT Toskana



Jahrgang:	2016
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Caiarossa
Traubensorten:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah (Shiraz), Alicante Bouschet
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 96

Die Top-Cuvée vom Weingut Caiarossa, komponiert aus allen sieben, auf dem Gut kultivierten Rebsorten. Einladende Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen und Cassis, unterlegt mit würzigen Noten von getrockneten Kräutern, Tabak, Lakritz und Edelbitter Schokolade, dazu fein mineralische Untertöne. Am Gaumen mit viel feinmaschigem Tannin, dicht und komplex, dabei trotzdem elegant und saftig, wiederum mit reifer, satter Beerenfrucht und langem, fein salzigem Finale.

Empfehlung

Ein edler Begleiter zu dunklem Fleisch, etwa Rinderfilet mit Cognac Sauce, Ossobuco oder auch zu verschiedenen Wildgerichten.

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.