



Toscana IGT

Russo Sasso Bucato 2021

CHF 36.00

 75cl

 14.5%

 Toscana

 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

AN 2777721

Degustationsnotiz

Im Bouquet viel Cassis, Brombeeren und balsamische Noten, süsses Vanille, Toffee und etwas Minze; am Gaumen geprägt von Kraft und Opulenz, schwarz-beerige Noten, Earl-Grey und eine Spur Lakritze, die Tannine sind eingebunden, aber noch präsent, viel Schmelz im rund ausklingenden Finale.

Herstellung

Fermentation während 15 Tagen im Stahltank, 16 Monate Ausbau in neuen und gebrauchten Holzfässern, 8 Monate Lagerung in der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischspeisen wie Bistecca Fiorentina und reifem Käse.

Produzent

Die Azienda Russo in der Gemeinde Suvereto nahe dem Meer gegenüber der Insel Elba ist an Authentizität und Handwerk kaum zu übertreffen. So handelt es sich bei der Azienda Agricola eigentlich um einen Bauernhof, der nebst grossartigen Weinen auch rund zwei Hektaren Olivenhaine und mehrere Mutterkühe bewirtschaftet. Als gelernter Landwirt und ausgebildeter Winzer sorgt sich Michele Russo nicht nur um Reben, sondern produziert auch Olivenöl, Wurstwaren und vieles mehr. Das Verständnis und der tägliche Umgang mit der Natur machen die Produkte einzigartig und überdies hinaus 100% biologisch, da komplett auf den Einsatz von künstlichen Substanzen verzichtet wird. Die eigentliche Rebfläche beträgt 12.5 Hektaren und beheimatet verschiedenste Sorten von Sangiovese über Cilieggiolo, Cannaiole bis hin zu Merlot, Cabernet Sauvignon, Vermentino und Chardonnay. Dabei sind sämtliche Weine nach Orten rund um das Weingut benannt. Erst seit 1998 werden die Weine von Michele und seinem Bruder Antonio selbst abgefüllt – mittlerweile wurden sie jedoch schon mehrfach ausgezeichnet; nicht zuletzt dank der Unterstützung vom Önologen Alberto Antonini, der sich sein Wissen bei Antinori aufgebaut hat.

Region

In der Toscana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

«Die andere Toscana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.