Toscana IGT

Isole e Olena Cepparello 2022

CHF 99.00

statt CHF 129.00

- 75cl
- 15%
- Toscana
- Sangiovese
- Robert Parker: 96
  Wine Spectator: 96
- AN 2815722

Degustationsnotiz
Der Cepparello präsentiert sich in einem leuchtenden, dichten Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Das facettenreiche Bouquet verströmt intensive Noten von reifen Schwarzkirschen, Waldbeeren und dunklen Pflaumen, fein umrahmt von Veilchen, mediterranen Kräutern sowie edler Würze und Zedernholz. Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und zugleich ausserordentlich elegant, mit seidigen, engmaschigen Tanninen, einer belebenden Frische und einem anhaltenden, mineralisch geprägten Finale.

Herstellung
Die Trauben stammen aus den sonnigsten und bestbelüfteten Hanglagen des Gutes, wo gut durchlässige Böden aus Galestro und Kalkmergel dominieren. Nach der sorgfältigen Lese erfolgt die Vergärung in konischen Fässern aus französischer Eiche. Anschliessend reift der Wein während 18 Monaten in französischen Barriques, Tonneaux sowie grossen Holzfässern, gefolgt von einer mindestens einjährigen Verfeinerung auf der Flasche vor dem Verkauf.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu
Cepparello ist der ideale Begleiter zu festlichen Anlässen und anspruchsvollen Menüs. Er harmoniert hervorragend mit klassischer toskanischer Küche, wie einem saftigen Bistecca alla Fiorentina, geschmortem Rindfleisch, Wildgerichten oder Lammrücken mit Kräuterkruste. Auch zu gereiftem Pecorino oder würzigem Hartkäse entfaltet er seine ganze Klasse. Bei 16 bis 18 Grad servieren und vorab dekantieren.

Region
In der Toskana 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
Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut. Chianti Classico DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) ist das höchste italienische Qualitätsprädikat.