



»Tenuta di Valgiano« Rosso DOC

Tenuta di Valgiano

Weine aus biodynamischer Bewirtschaftung legen die Charakteristika des Jahrgangs unmittelbar und direkt offen. So auch der große Valgiano des Jahrgangs 2016. 70% Sangiovese, 15% Syrah und 15% Merlot. 2016, ein nicht einfacher, aber klassischer Toskana-Jahrgang. Schwarz in der Farbe, tiefgründig würzig im Duft, vibrierend lebendig in der Ausstrahlung. Exotisch kühl im Mundgefühl, geprägt von komplexer, dunkler Beeren-Frucht, erdig kompakt im Geschmack, in der Wirkung eher geschmeidig als massiv, in den hinreißend präsenten Gerbstoffen druckvoll potent und enorm kraftvoll.

Große Toskana entwaffnend ehrlicher Ausstrahlung. Zu Beginn etwas spröde auf der Zunge. Belebend widerspenstig. Avantgardistisch authentisch. Eher leise im Duft als laut. Aufregend unmanipuliert, also nicht weichgespült, samtig und rund, sondern lebendig zupackend und fordernd charaktvoll. Größe abseits des Mainstreams der einschlägigen Önologen. Toskana, wie sie war, bevor sie sich dem Kommerz anboterte.

Mit der Zeit entwickelt sich ein berauschendes, herblich morbides Duft- und Aromenspektrum im Glas. Weihrauch, Kräuter, braune Gewürze. Edel im Duft, balsamisch im Charakter, spannend mysteriös in der Ausstrahlung. Spürbar kühler als 2015 gleitet atemberaubende Intensität über die Zunge, füllt den Mund mit komplexer Aromatik. Creme de Cassis, reife Pflaume, frischer Tabak, Lavendel, Thymian und Rosmarin, die ätherische Frische von Minze. Die Gerbstoffe, rassig frisch und agil, lösen Trinkfluß aus, öffnen sich in dicht verwobener Struktur und definieren einen großen Wein beeindruckend natürlicher Expressivität. Größe, die Gegensätze vereint, sich Klischees verweigert, Ruhe verbreitet und souveräne Identität demonstriert. Für Stunden der Konzentration auf das Wesentliche.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Biodynamik Demeter® |

Minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,6

0,75l

ITR17501



www.weinhalle.de