



»Ciliegiolo« IGT Rosso Maremma

La Busattina

Ciliegiolo. Eine Rarität unter den Rotweinen Italiens. Gekeltert aus einer alten Rebsorte gleichen Namens, die nur selten reinsortig abgefüllt wird. Eine jener Unbekannten in der Rebsorten-Vielfalt Italiens, die es noch nicht auf die Bühne der Weinwelt geschafft haben.

Ihr Name ist Programm, bedeutet er doch im Italienischen so viel wie »kleine Kirsche«. So duftet und schmeckt dieser Wein denn auch: Wie saftig reife, schwarze Kirschen, gewürzt mit wilden mediterranen Sommerkräutern. Das Faszinierende an ihm ist die Wirkung seiner Gerbstoffe. Die haben richtig Drive und demonstrieren provozierende Natürlichkeit, wirken wild, ungezähmt und mundfüllend robust, aber auch würzig-frisch und trotz aller Reife, Kraft und Dichte, die der Wein auf die Zunge wuchtet, raffiniert kühl und trinkfreudig. Sie machen den Spitzenwein von »La Busattina« zu einem aufregend lebendigen und wohltuend ungeschminkten Erlebnis, das vor Energie, Spannung und Ausstrahlung zu vibrieren scheint. »Ciliegiolo« entlarvt die Toskana-Klischees von heute als das, was sie sind: langweilig und von gestern. Schön, daß man authentische Natur im Rotwein so direkt fühlen und nachvollziehen kann.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamik
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Naturwein | ungeschönt |
unfiltriert | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.55

0,75l
ITR19753



www.weinhalle.de