Weinpass

INVERSUS Toscana IGT

2013 war ein gutes Jahr, aber der Herbst war ziemlich kühl. Das Ergebnis des Witterungsverlaufs ist auch beim Inversus zu schmecken: gut ausbalancierter Wein mit voller Frucht, reifen Tanninen und feiner Säure. Enorme Fülle und Konzentration. Der eher früh reifende Merlot kommt mit solchen Witterungsbedingungen sehr gut zurecht und vermählt sich einmal mehr sehr gut mit dem spätreifen Sangiovese. Steht auch heute nach fast zehn Jahren noch wirklich gut da. In der Nase Kolanuss, Teer, erdige Noten und dunkler Tabak. Am Gaumen balsamisch-würzig, viel Piment, Lorbeerblatt und gedörrte Pflaumen sowie im Finish feine edelbittere Schokolade. Jetzt ist ein wirklich gutes Zeitfenster, um dieses gereifte Exemplar von Giovannis Interpretation eines Supertuscans zu trinken.

JG 2013 93/100 Punkte James Suckling, 92/100 Punkte Veronelli, 90/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 89/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toskana
Rebsorte:	Merlot, Sangiovese
Jahrgang:	2013
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Wildgerichten, dunklem Fleisch, sehr reifem Käse
Artikel-Nr.	26403.13
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	19
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	69
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.