

INVERSUS Toscana IGT

Während beim Chianti Classico nur ein kleiner Teil Merlot die dominierende Traube Sangiovese kongenial unterstützt, ist es beim INVERSUS genau umgekehrt (invers). Hier geht es nicht nur um die Typizität der Region, sondern auch darum, in der Tradition eines Supertuscans zu zeigen, dass die Toskana auch internationale Spitzenweine mit nicht heimischen Rebsorten hervorbringen kann. Der Nachfolgejahrgang des großen 2015ers steht seinem Vorgänger in nichts nach. In der Nase Schattenmorellen, rote Beeren und würzige Noten wie Piment. Trotz viel Druck und Kraft fügen sich die Tannine harmonisch in den ausgewogenen Gesamteindruck ein. Sahnig-buttrige Textur, viel Schmelz und Extraktsüße. Allerbeste dunkle Schokolade, Schlehe und geriebene Nüsse im langen Finish. Die Säure ist noch sehr jugendlich und frisch, die Körnung der sehr guten Tannine fein.

JG 2016 94/100 Punkte James Suckling, 93/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 91/100 Punkte Parker, 93/100 Punkte FALSTAFF, 16/20 Punkte VINUM Top of Toscana 2021

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorte:	Merlot, Sangiovese
Jahrgang:	2016
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Wildschweinragout, Schmorfleisch, sehr reifem Käse
Artikel-Nr.	26403.16
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	22
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,3
Weinstil	Barrique