

INVERSUS Toscana IGT

Der erste Eindruck: ähnlich wie bei der 2018er Riserva hat Giovanni nochmals Finetuning am Holzeinsatz betrieben. Nicht unbedingt weniger Holz, aber noch einen Tick eleganter eingebunden als in der Vergangenheit. Im Moment ist der INVERSUS noch ziemlich verschlossen in der Nase mit Nuancen von Kokos, Holunderblatt, Süßkirschen und dunklem Tabak. Sehr schönes Mundgefühl. Zuerst saftig, dann viel Frucht: Himbeeren und Blaubeeren nacheinander. In der Mitte mit Schmelz und laktische Noten. Im Abgang dann deutlich ernster: salzig, ziemlich austrocknend, nicht nur durch die fein gekörnten Tannine, sondern auch durch die ausgeprägte Mineralik.

JG 2018 94/100 Punkte Suckling, 94/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 91/100 Punkte Parker, 91/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorte:	Merlot, Sangiovese
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Reh mit Raz-el-Hanout-Kruste, sehr reifem Käse
Artikel-Nr.	26403.18
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	53
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,6
Weinstil	Barrique