

INVERSUS Toscana IGT

2019 war ein vergleichsweise ausgeglichenes Jahr: ausreichend Niederschlag zu den entscheidenden, richtigen Zeitpunkten im Jahr sowie große Tag-Nacht-Temperaturunterschiede während der Lese halfen Frische und phenolische Reife ins Gleichgewicht zu bringen. Richtig viel Farbe im Glas. Ein sattes Rubinrot mit fast schwarzen Reflexen. In der ersten Nase Teer, Kolanuss, Brasiltabak, dunkle Schokolade und Schwarzbrot, auch einen Tick animalisch. Sehr komplex. Holunderbeeren und Heidelbeeren: die fruchtige Seite zeigt sich in Gänze erst mit viel Belüftung. Schwarzer Pfeffer, Gewürznelken und Minze am Gaumen. Im Moment noch ziemlich verschlossen, fast ernst. Die hohe, noch jugendliche Säure und die noch sehr kompakte Tanninstruktur versprechen viel Potenzial.

JG 2019 93/100 Punkte Suckling

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorte:	Merlot, Sangiovese
Jahrgang:	2019
Temperatur:	17-18°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.	26403.19
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Barrique