

INVERSUS Toscana IGT

Der Jahrgang 2020 in der Toscana war geprägt von einem milden Winter, einem warmen Frühling und einem heißen, trockenen Sommer. Die Reifephase verlief schnell und gleichmäßig. Regen und kühle Nächte Ende August sorgten für ideale Bedingungen zur Vollreife, insbesondere bei Merlot. Insgesamt ein Jahrgang mit viel Potenzial und guter Balance. Beim INVERSUS dominiert, im Gegensatz zu allen anderen Weinen von Casaloste, nicht Sangiovese, sondern Merlot. Dass die Merlot-Traube in der Toscana einige der besten Weine der Region hervorbringen kann, zeigen diverse sogenannte Supertuscans. Die satte Nase beeindruckt mit vielschichtigen dunklen Aromen wie Cassis, Bitterschokolade, Zedernholz und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen sorgen die voll ausgereiften Trauben für eine mürbe, seidige Tanninstruktur und machen den Wein bereits erstaunlich zugänglich. Dabei bleibt er eindrucksvoll in seiner Wucht und Kraft, verliert aber nie die perfekte Harmonie im Gesamtbild.

JG 2019 93/100 Punkte Suckling

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorte:	Merlot, Ancellotta
Jahrgang:	2020
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.	26403.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	9
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	90
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

