

DON VINCENZO IGT Holzkiste

Giovanni d'Orsi vinifiziert seinen DON VINCENZO für ein langes Leben. Entsprechend kommt das Holz in der Jugend deutlich zum Tragen. Aber dieser Holzeinsatz ist richtig gut! Geröstete Macadamianüsse, Brasiltabak, Lakritze und Kaffeelikör in der Nase. Viel reife, tiefdunkle Frucht, typisch 2016er, in der Nase und am Gaumen: Pflaumenkompott, Schwarzkirschen, Holunder, ein Anflug von Trockenfrüchten, dazu Schwarztee, Cola und dunkle Schokolade. Der Wein bringt unglaublich viel Gewicht auf die Waage, pure Kraft und 15% Alkohol. Aber wie so oft rettet die hohe Sangiovese-Säure die Balance und die Frische auch im warmen Jahrgang 2016. Sehr feine Körnung der Tannine, die aber noch kaum aufgebrochen sind. Grandios zu einem echten Bistecca alla fiorentina vom Grill. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2016 94/100 Punkte FALSTAFF, 93/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 90/100 Punkte Suckling, 89/100 Punkte Parker, 16/20 Punkte VINUM

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2016
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Ochsenschwanz mit Steckrüben, reifem Hartkäse
Artikel-Nr.	26430.16
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	22
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	96
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,8
Weinstil	Barrique

