

DON VINCENZO Toscana IGT Holzkiste

Zugegeben die Unterscheidung zwischen DON VINCENZO und Gran Selezione ist auch den ersten Blick manchmal etwas verwirrend, vor allem wenn Giovanni d'Orsi im selben Jahr beide Weine zu jeweils 100 Prozent aus Sangiovese produziert. Aber spätestens nach dem Öffnen der Flasche werden die Unterschiede deutlich. Zuerst viel neues Holz im Sinne von gerösteten Kastanien, Karamell und Malz. Dann übernimmt aber eine sehr frische, dunkle Frucht im Zusammenspiel mit kräutrig-würzigen Noten: Sauerkirschen, unglaublich frisch, ergänzt von Brombeerblatt, getrocknetem Thymian und Süßholzwurzel. Im Mund bleibt der Frischeeindruck erhalten, wird sogar verstärkt. Diese Säurestruktur ist angesichts der Jahrgangstypizität und 15% Alkohol umso bemerkenswerter. Am Gaumen dann wieder Sauerkirschen, dazu Tomatenmark und Holunderblatt. Eleganter und gleichzeitig direkter in der Attacke als die Gran Selezione. Mehr frische Frucht, weniger fleischig, auch die Tannine sind noch eine Spur geschliffener. Im Finish mit seiner Mischung aus frischer Säure und austrocknender Mineralik puristisch, fast streng und zugleich ungemein animierend. Nicht nur ein sehr individueller, sondern auch ein großer Wein. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2018 94/100 Punkte Suckling

Erzeuger:	Fattoria Casaloste
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2018
Temperatur:	17-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Ochsenschwanz mit Steckrüben, reifem Hartkäse
Artikel-Nr.	26430.18
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch

Schweflige Säure frei (mg/l) 19

Gesamtsäure (g/l) 6



Weinpass



Schweflige Säure gesamt (mg/l)	96
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15
Weinstil	Barrique