



Begleitblatt Wein

Podere 414



www.genuss7.de



2017er Podere 414 Morellino di Scansano DOCG

Simone Castelli, Sohn des berühmten Önologen Maurizio Castelli, leitet die Podere 414. Auf rund 11 Hektar an der toskanischen Küste, produziert er nur einen einzigen Wein. Er konzentriert sich hier auch sehr stark auf die Rebsorte Sangiovese, die hier Morellino genannt wird. Dieser Morellino di Scansano wurde aus Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante, Syrah und Colorino erzeugt. Die Trauben stammen von einem Weinberg der im Schnitt mit rund 10 Jahre alten Rebstöcken bestockt ist. Nach der temperaturkontrollierten Gärung im Edelstahltank reifte der Wein für rund 12 Monate in großen Eichenfässern. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Rauchfleisch, Unterholz, Schokolade, Pfeffer, Nelken und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, viel samtenes Tannin, schöne Frucht, feinwürzig, herbe Eleganz, vielschichtig, voller Spannung und ein langer Nachhall.

Land	Italien
Region	Toskana
Jahrgang	2017
Rebsorte	Alicante Sapling, Ciliegiolo, Colorino, Sangiovese, Syrah
Monate im Barrrique	12
Alkoholgehalt	14.5
Säure (Gramm)	5.5
Restzucker (Gramm)	2
Lagerfähig bis	2026
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	89
Schmeckt zu	Rindergerichte



Podere 414 - Italien - Toskana



Im Südwesten der Toskana, entlang der Küste, findet sich die Maremma. Längst genießen die Weine dieser Region größte Anerkennung. Als einer der Stars unter den Maremma-Winzern darf sich Simone Castelli rühmen. Schon von Weitem erblickt man das leuchtend rote Gebäude der Podere 414 (Anwesen 414). Der Mittdreißiger Simone bewirtschaftet dort einen kleinen alten Weinberg mit insgesamt 11 Hektar Rebfläche, der ...

Weitere Weine von Podere 414 finden Sie auf www.genuss7.de