



www.genuss7.de



## Minini Mea Culpa Vino Rosso

Mit dem Mea Culpa eröffnet uns Mario Minini eine neue Geschmacksdimension für süditalienische Weine. Entstanden ist der Wein nach seiner Vision vom perfekten Weine. "MEA CULPA, bitte verzeiht mir, aber das ist der beste Wein den ich jemals gemacht habe". War die Aussage von Mario Minini, nachdem er seinen Vino Rosso vinifiziert hatte. Dieser grandiose Wein entstand nach einer mutigen Idee von Mario Minini. Jedes Jahr, nachdem die Weinlese abgeschlossen ist, sitzt Mario mit seinem Önologen-Team zusammen um gemeinsam die neuen Jahrgänge zu probieren. Während dieser endlosen Verkostungsrunden wuchs in ihm der Wunsch einen perfekten Wein zu schaffen, ganz nach seinen Vorstellungen. "MEA CULPA, bitte verzeiht mir, aber wir machen das jetzt, wie ich es sage! Es wird die akkurateste Cuvée mit der größten Exzellenz und dem besten Ausdruck, ganz gleich, was dafür nötig sein wird". So entstand diese einzigartige, wunderbare und auch provokante Appassimento-Cuvée. Denn in den Verkostungen stachen die Weine von drei bestimmten Lagen immer wieder mit besonderer Exzellenz und großem Potenzial hervor. Zwei der Weinberge befinden sich auf Sizilien, doch der dritte Weinberg liegt in Apulien! Wie bei einem Bordeaux-Blend geht es darum, dass sich die Weine in ihrer unterschiedlichen Ausprägung perfekt ergänzen. Im Anbaugebiet Salento stehen im Weinberg "Alberello" Reben mit einem Alter von 40 bis 50 Jahren. Wie für die Region Apulien üblich, handelt es sich um Primitivo-Trauben. Durch das Alter der Reben und die Wasserarmut, die besonders in diesem Weinberg herrscht, ist der Ertrag relativ gering. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert. Ungefähr 35 Prozent der Trauben werden für das Appassimento-Verfahren verwendet und für 30 Tage getrocknet. Dabei verlieren sie etwa ein Drittel ihres Gewichts. Die Trauben werden ...

<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Sizilien
<b>Rebsorte</b>	Merlot, Primitivo , Syrah
<b>Geschmack</b>	halbtrocken
<b>Barrquetyp</b>	französische Eiche
<b>Monate im Barrquie</b>	7
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5
<b>Säure (Gramm)</b>	6.1
<b>Restzucker (Gramm)</b>	12.8
<b>Verschlussart</b>	Kork
<b>Lagerfähig bis</b>	2022
<b>empf. Trinktemperatur</b>	14-18
<b>Füllmenge</b>	0.75
<b>genuss7-Bewertung</b>	92
<b>Speisen</b>	Lammgerichte, Lasagne, Spaghetti Bolognese, Nudeln mit Fleisch, Pfeffersteak, Rindergulasch, Rinderschmorbraten



Weitere Weine von No finden Sie auf [www.genuss7.de](http://www.genuss7.de)

Mit dem Mea Culpa eröffnet uns Mario Minini eine neue Geschmacksdimension für süditalienische Weine. Entstanden ist der Wein nach seiner Vision vom perfekten Weine. "MEA CULPA, bitte verzeiht mir, aber das ist der beste Wein den ich jemals gemacht habe". War die Aussage von Mario Minini, nachdem er seinen Vino Rosso vinifiziert hatte. Dieser grandiose Wein entstand nach einer mutigen Idee von Mario Minini. Jedes Jahr, nachdem die Weinlese abgeschlossen ist, sitzt Mario mit seinem Önologen-Team zusammen um gemeinsam die neuen Jahrgänge zu probieren. Während dieser endlosen Verkostungsrunden wuchs in ihm der Wunsch einen perfekten Wein zu schaffen, ganz nach seinen Vorstellungen. "MEA CULPA, bitte verzeiht mir, aber wir machen das jetzt, wie ich es sage! Es wird die akkurateste Cuvée mit der größten Exzellenz und dem besten Ausdruck, ganz gleich, was dafür nötig sein wird". So entstand diese einzigartige, wunderbare und auch provokante Appassimento-Cuvée. Denn in den Verkostungen stachen die Weine von drei bestimmten Lagen immer wieder mit besonderer Exzellenz und großem Potenzial hervor. Zwei der Weinberge befinden sich auf Sizilien, doch der dritte Weinberg liegt in Apulien! Wie bei einem Bordeaux-Blend geht es darum, dass sich die Weine in ihrer unterschiedlichen Ausprägung perfekt ergänzen. Im Anbaugebiet Salento stehen im Weinberg "Alberello" Reben mit einem Alter von 40 bis 50 Jahren. Wie für die Region Apulien üblich, handelt es sich um Primitivo-Trauben. Durch das Alter der Reben und die Wasserarmut, die besonders in diesem Weinberg herrscht, ist der Ertrag relativ gering. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert. Ungefähr 35 Prozent der Trauben werden für das Appassimento-Verfahren verwendet und für 30 Tage getrocknet. Dabei verlieren sie etwa ein Drittel ihres Gewichts. Die Trauben werden vor der Gärung für 8 bis 9 Tage mazeriert. Dies sorgt für eine ausreichende Extraktion, ohne dass harte Gerbstoffe in den Wein gelangen. Nach der temperaturkontrollierten Gärung im Edelstahltank reifte der Wein für rund 6 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Die zweite Komponente dieses Weins ist ein Appassimento Syrah aus einer exponierten Lage auf Sizilien. Die Trauben bleiben ganz lange am Stock hängen, bis auch sie ca. 30 Prozent ihres Gewichts verloren haben. Um die Cuvée perfekt abzurunden, wird sie durch einen weichen aber kraftvollen Merlot ergänzt, der alle Teile harmonisch miteinander verbindet. Die Trauben mazerieren 4 bis 5 Tage um die nötige Stabilität für den Ausbau im Barrique zu erhalten. Nach der Gärung reifte der Wein für 6 bis 7 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Pflaumen, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschkonfit, Vanille, Tabak, Zeder, Espresso, Kakao, Nelken, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Marzipan und Veilchen. Am Gaumen fleischig, unglaublich samtig, dichte Frucht, würzig, feiner Saft, süßlicher Fruchtkern, vielschichtig, muskulöse Eleganz, unglaublich charmant und sehr lange anhaltend.