San Leonardo

Vigneti delle Dolomiti IGT

Von Qaviste

Angebotsdetails



TERRE DI SAN LEONARDO 2023

In der Nase macht zerdrückte Himbeere den Auftakt, gefolgt von Schwarzkirsche und einer Fülle aromatischer Kräuter. Dazu balsamische Akzente und ein Anflug von weissem Pfeffer – ganz wie ein Waldspaziergang nach dem Regen. Der Gaumen präsentiert sich lebhaft, frei von jeglicher Schwere und getragen von der Frische eines Alpentals. Die Tannine sind bemerkenswert fein, fast kreidig auf der Zunge. Der Abgang bleibt geradlinig und leicht salzig, abgerundet durch einen Hauch von Zitrusfrüchten, der sofort Lust auf ein zweites Glas weckt. Ein Rotwein nach Bordeaux-Art, der weder an Bordeaux erinnert noch an das Italien, das man vor Augen hat. Er schmeckt nach den Dolomiten.

Land

Italien

Region

Trentino Alto Adige

Appellation

Vigneti Delle Dolomiti IGT

Rebsorten

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère

Anbaumethode

Traditionell

Bodenbeschaffenheit

Kalk- und Dolomitböden (reich an Kalzium und Magnesium)

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

12 Monate

80% im Betontank

20% in französischen Barriques, die für den grossen Wein San Leonardo verwendet werden.

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Passt zu

Auf der Glut gegartem Rindskotelett mit jungen Kartoffeln

Servicetemperatur

16°C

Inhalt

75cl

Verschluss

Naturkork

Verpackung

Karton

Alkoholgehalt

13% vol

San Leonardo

Vigneti delle Dolomiti IGT

Von Qaviste

Angebotsdetails



VILLA GRESTI DI SAN LEONARDO 2022

Die Nase nimmt einen sofort gefangen: reife Himbeeren, Cassisbeere und eine balsamische Frische von Kiefernnadeln, abgerundet durch milde Gewürze wie Zimt und Nelke. Nichts wirkt forciert, das Bouquet öffnet sich ganz von selbst. Am Gaumen begeistert die Textur: dicht und zugleich geschmeidig, wie ein schwerer Stoff, der sanft durch die Finger gleitet. Der Merlot sorgt für Schmelz und Rundheit, der Cabernet Sauvignon schenkt Struktur, während der Carménère dem Finale eine pikante Pfeffernote verleiht. Die Tannine präsentieren sich straff, meisterhaft geschliffen und nie trocken. Der Abgang klingt mit dunklen Beeren und einer dezenten Frische aus, die spürbar macht, dass diese Reben im Angesicht der Berge wachsen.

Appellation

Vigneti Delle Dolomiti IGT

Rebsorten

50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot et 10 % Carmenère

Anbaumethode

Seit 2015 in der Umstellung auf biologischen Anbau

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

15 bis 18 Tage Gärung im Betontank

Ausbau

12 Monate im neuen Fässern aus französischer Eiche

Servicetemperatur

16°C

1 Stunde vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

Trinkreife

2026 - 2040

Passt zu

Hase à la royale, Wild, Lammschulter

Verschluss

Naturkork

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Alkoholgehalt

13% vol