



Saffredi, IGT, Toscana 2019

Fattoria Le Pupille

Kategorie:	Rotweine
Artikelnummer:	6500219
Grösse:	75cl
Land:	ITALIEN
Region:	Maremma, Toscana
Alkohol:	15%
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Lagerfähigkeit:	bis 2045
Auszeichnung:	James Suckling: 99/100 Punkte Robert Parker: 97/100 Punkte
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Seit 1985 führt Elisabetta Geppetti, La Signora del Morellino, die Fattoria le Pupille. Zwei Jahre später kam der erste Saffredi, heute das Flaggschiff des Weinguts, auf den Markt. Die Fattoria im Herzen der Maremma umfasst 420 Hektaren, inmitten von Eichenwäldern und Olivenbäumen gelegen und mit 80 Hektaren Rebbergen mit autochthonen und internationalen Rebsorten bepflanzt. Als erste weibliche Präsidentin eines Konsortiums in Italien und als erste Frau zur Winzerin des Jahres ausgezeichnet, ist Elisabetta eine wahre Visionärin und Botschafterin ihrer Region, der Maremma und deren Traubensorten. Mittlerweile wird sie von ihrer ältesten Tochter Clara unterstützt, sie setzt sich mit ebensolcher Leidenschaft für die Mission der Geppetti-Frauen ein. Mit dem Saffredi verwirklichte Elisabetta ihren Traum, einen ikonischen Wein der Maremma zu keltern. Mithilfe von Starönologe Giacomo Tachis und ihrem Mentor und Schwiegervater Fredi gewidmet, ist ihr das gelungen. Die Rebberge vom Saffredi umfassen fünf Hektar im Gebiet von Pereta, die lehmigen Böden mit wenig Tonanteil sind mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah bepflanzt.

Der Wein

1987 war das Geburtsjahr des Saffredi, der damals aus 100% Cabernet Sauvignon bestand. Erst ab dem Jahr 1991 wurde der heutige Blend eingeführt. Knapp drei Viertel Cabernet Sauvignon, ein Viertel Merlot und etwas Petit Verdot wachsen auf den 14 Hektaren des Vigneto Saffredi. Der Ausbau erfolgt für 18 Monate in französischen Barriques, wovon rund 70% neu sind.

Der Charakter

Brombeeren, Minze und Rosmarin in der Nase. Vollmundig, gut strukturiert mit kraftvollen Tanninen. Etwas mehr Cabernet im Jahrgang 2019 bringt zusätzliche Kraft, tiefe Intensität und Samtigkeit. Gönnen Sie ihm ein paar Jahre Flaschenreife.

