DENZWEINE

Gabbro, IGT, Costa Toscana 2018

Montepeloso

Kategorie:	Rotweine
Artikelnummer:	6001418
Grösse:	300cl
Land:	ITALIEN
Region:	Maremma, Toscana
Alkohol:	15%
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Lagerfähigkeit:	bis 2038
Auszeichnung:	Falstaff: 97/100 Punke Antonio Galloni: 96/100 Punke Robert Parker: 95/100 Punke
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Die Liebe zum Wein führte Silvio Denz und Fabio Chiarelotto einmal mehr oder weniger zufällig an den gleichen Tisch. Aus dieser Begegnung wurde Freundschaft und aus der Freundschaft eine Partnerschaft auf Montepeloso. Die Gegend rund um Suvereto ist von beneidenswert stabilem Klima und ermöglicht dem Team von Montepeloso, praktisch Jahr für Jahr eine unglaubliche Konstanz in Qualität und Stil zu produzieren. Die Rebberge liegen allesamt in den Hügeln der Maremma, was zusammen mit dem nächtlichen, kühlen Wind vom nahen Meer für nicht zu hohe Temperaturen, präzise Frucht und perfekte Säure sorgt. Die Arbeit in Weinberg und Keller ist geprägt von Fabio Chiarelottos Wesen, dem eines absolut kompromisslosen Weinmachers in Kombination mit einem sympathischen Genussmenschen. Alle Weine sind so kraftvoll wie präzise und der beeindruckende Beweis, dass Montepeloso der noch jungen Region eine Identität gegeben hat, welche weit über das ewige Klonen sogenannter “Super-Tuscans” hinausgehen kann.

Der Wein

Gabbro, die Essenz der bis zu 40 Jahre alten Cabernet Sauvignon-Rebstöcke, gehört zu den besten Rotweinen Italiens. Die Lese erfolgt von Hand und die erste Traubenselektion wird bereits im Rebberg gemacht. Ausgebaut wird der Gabbro für 18 Monate im Barrique (davon ca. 60% neues Holz), danach reift er weitere 18 Monate in der Flasche.

Der Charakter

Im Bouquet finden sich reiffruchtige Töne von Pflaumen, Brombeeren und getrockneten Kirschen, die im Hintergrund Gewürze, Tabak und Asche erkennen lassen. Der Wein ist durchweg voll und reichhaltig und zeigt sich sehr vielschichtig mit einem sehr langen und angenehmen Abgang.