



## Eneo, IGT, Costa Toscana 2020

Montepeloso

<b>Kategorie:</b>	Rotweine
<b>Artikelnummer:</b>	6000420
<b>Grösse:</b>	300cl
<b>Land:</b>	ITALIEN
<b>Region:</b>	Maremma, Toscana
<b>Alkohol:</b>	15%
<b>Rebsorte:</b>	Cabernet Sauvignon, Malvasia, Sangiovese
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2037
<b>Auszeichnung:</b>	James Suckling: 94/100 Punkte Robert Parker: 93/100 Punkte
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

Die Liebe zum Wein führte Silvio Denz und Fabio Chiarello 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 Chiarellos 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 Klone sogenannter "Super-Tuscans" hinausgehen kann.

### Der Wein

Der Grand Vin aus einheimischen Traubensorten ist die Antwort von Montepeloso auf die Globalisierung: charaktervoll und von unverkennbarem Terroir der Maremma. Die Lese erfolgt von Hand, die erste Traubenselektion erfolgt bereits im Rebberg. Ausgebaut wird der Eneo für ca. 18 Monate in gebrauchten, französischen Eichenfässern, danach folgt eine Flaschenlagerung von nochmals 18 Monaten.

### Der Charakter

Frische Himbeeren und Brombeeren mit einem Hauch Rauch und Kräutern in der Nase. Am Gaumen vollmundig, straff und konzentriert mit schöner Cremigkeit und sehr feinen Tannin. Vollmundig, unverwechselbar toskanisch aber weltweit verständlich.

