



MORELLINO DI SCANSANO DOC 2004

Rebsorten
Sangiovese

Anbaugebiet
Toscana, Maremma, DOC-Zone Morellino di Scansano.

Weingut
Teilweise alte und teilweise neu angelegte Weinberge. Die neuen Rebstöcke wurden mit der Methode „selezione massale“ ausgewählt, d.h. es wurden Ableger von besonders regionstypischen alten Pflanzen aus historischen Weinbergen ausgesucht. Dieses Verfahren stellt eine gewisse Vielfalt von Eigenschaften und eine besondere Typizität sicher.

Ertrag pro Hektar
Es werden ca. 2 Kg. Trauben pro Rebstock gelesen, um einen Ertrag von 70hl./ha zu erreichen.

Lese
Wir setzen auf schonende Handlese. Die geeigneten Trauben werden bereits im Weinberg ausgewählt.

Ausbau
Die jeweiligen Rebsorten werden getrennt in Edelstahltanks vergoren. Nach einem ca. 20-tägigen Maischekontakt folgen 8 Monate Reifezeit in großen Fässern aus slawonischer Eiche und weitere 2 Monate zur Verfeinerung in der Flasche.

Degustationsnotizen
Der intensiv rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von Veilchen, Kirschen und Waldfrüchten auf. Am Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch, weich und hinterlässt einen warmen Eindruck. Die weichen Tannine verleihen dem Wein eine gute Struktur und einen lang anhaltenden Nachgeschmack.

Speiseempfehlung
Der Wein passt hervorragend zu Wildgerichten, gereiftem Käse und auch zu kräftigem Fisch.

Analysewerte
Alkohol: 13,00%
Restzucker: 1,70g/l.
Säure: 5,50g/l.
Extrakt: 30,00g/l.

Jahresproduktion
40.000

Export
60%

Lagertemperatur
bis 16° C

Ideale Genusstemperatur
18-20°C

Lagerfähigkeit
5 Jahre