



Castello Di Ama, San Lorenzo, Chianti Classico Gran Selezione DOCG, 2019, Toscana

Italien - Toscana

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 66,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 49,95

Artikel: 2019 San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG Castello Di Ama Toscana

Land: Italien

Anbaugebiet: Toscana

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: Gran Selezione DOCG

Erzeuger: Castello Di Ama

Rebsorte: 80% Sangiovese, 13% Merlot and 7% Malvasia Nera

Alkohol: 13,5%

Restzucker:

Säure: 5,2 g/l

Farbe: Tiefes Rubinrot

Aroma: Fruchtig mit Noten von roten Kirschen, Erdbeeren, Orangenschalen und Lakritze. Einige tertiäre Noten erinnern an Leder.

Geschmack: Saftig und succulent mit einer seidig-geschmeidigen Textur. Reife rote Früchte, fesselnd und lang anhaltend. Die Tannine sind fest und delikat.

Abgang: Der Nachhall drückt eine lebendige Frische mit Noten von dunklen roten Früchten, feuchtem Boden und Holz aus.

Auszeichnungen: Galloni/Robert Parker 94+

Das Castello di Ama San Lorenzo ist nach dem malerischen Tal von San Lorenzo benannt, das man von den zum Anwesen gehörenden Villen aus dem achtzehnten Jahrhundert Villa Pianigiani und Villa Ricucci. Dieser Wein wird aus den besten Trauben hergestellt, die in den historischen Weinbergen Bellavista, Casuccia, San Lorenzo und Montebuoni gedeihen. Ein Ausdruck des Sangiovese, kombiniert mit kleinsten Mengen von Merlot und Malvasia Nera. Dieser komplexe Wein zeichnet sich durch Finesse, Eleganz, Intensität, Länge und Frische aus. Castello di Ama Der San Lorenzo besitzt eine bemerkenswerte Entwicklungsfähigkeit und entfaltet mit der Zeit eine aromatische Komplexität und beispielhafte Intensität.

KLIMA

Die Weinlese 2019 war von kalten Temperaturen und erheblichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt. Nach einem Schneefall im Januar war der Februar mild und die Temperaturen begannen zu steigen. Der frühe Frühling war recht kalt und regnerisch und Dies wirkte sich auf den Fruchtansatz aus und führte zu einem Rückgang der Trauben pro Rebstock. Der Sommer, warm und trocken, kam Mitte Juni. Die Die Ernte begann am 5. September und endete am 10. Oktober.

WEINBEREITUNG

Die Weinbereitung erfolgte mit Hilfe von Reinzuchthefen, getrennt für jede Rebsorte, in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 30° und 33° C, mit manuellem Umpumpen und einer Gesamt-Cuvaison von 22 Tagen für Sangiovese, 25 Tagen für Merlot und 26 Tage für Malvasia Nera. Nach dem ersten Abtropfen wurde der Wein für die malolaktische Gärung in Barriques umgefüllt.

VEREDELUNG

Die Assemblage der drei Rebsorten findet am Ende der malolaktischen Gärung statt. Danach wird der Wein für etwa 12 Monate in Barriques aus Eichenholz - davon 22% neu - mit feiner Körnung gelagert. Dieser Wein wurde im Juni 2020 in Flaschen abgefüllt.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Castello Di Ama

Anschrift: Località Ama, 53013 Gaiole in Chianti, Siena - Italia

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.04.2023