



Montefalco Rosso DOC, BIO

Ziggurat 2021 Tenuta Castelbuono

CHF 19.50

 75cl

 Umbria

 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino

AN 36747521

Vinifikation

Kaltmazeration von knapp einem Tag, danach folgt die Vergärung im Edelstahltank vor dem Ausbau für ein Jahr im Barriquefass.

Degustationsnotiz Nase

Komplexe Aromatik von Kirschen, Zwetschgen, dazu würzige Aromen nach Zimt und Nelke, feine Röstaromatik.

Degustationsnotiz Gaumen

Eleganter, samtiger Auftakt, tolle Balance und wunderschöne Harmonie, kräftige Tannine, saftiger, langanhaltender Abgang.

Passt zu

Käse/Fleischplatte, Pasta

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Die Tenuta Castelbuono umfasst dreissig Hektar Reben und liegt im hügeligen Umbrien zwischen den Ortschaften Montefalco und Bevagna. Die Tenuta wurde 2001 von der Familie Lunelli erworben. Der Weinkeller wurde vollständig renoviert und die Weinberge auf Bio-Produktion umgestellt. Die Familie hat Arnaldo Pomodoro – einer der grössten zeitgenössischen Künstler Italiens – beauftragt die Kellerei umzubauen. Er erschuf die «Carapace» – ein einzigartiges Werk, eine Skulptur in der gelebt und gearbeitet wird.

Region

Umbrien liegt im Landesinnern und ist eine der wenigen Regionen Italiens ohne Küstenanteil. Die landschaftliche Schönheit liegt in den lieblichen Seen, den hohen Bergen, den geschichtsträchtigen Städten und der pittoresken Landwirtschaft. Reben gedeihen im Einklang mit Olivenbäumen, Getreideflächen wechseln sich mit Waldlandschaft ab. Die Rebfläche beträgt 16'500 Hektaren, auf denen Sagrantino, Sangiovese, Grechetto und zahlreiche weitere Sorten wachsen. Die Weine sind würzig-authentisch mit einem starken Terroir-Bezug.