

VALENTIN WINE

Montefalco Rosso DOC, BIO

Ziggurat 2023 Tenuta Castelbuono

CHF 19.50

75cl
Umbria
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino
AN 36747523

Vinifikation
Kaltmazeration von knapp einem Tag, danach folgt die Vergärung im Edelstahltank vor dem Ausbau für einem 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 hügligen 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.