

# CINCIOROSSO 2018

## PODERE LE CINCIOLE



**Klarheit** klar  
**Farbe** mittleres Purpur  
**Sonstiges** -



**Intensität** mittel



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Bewertung** sehr gut  
**Trinktemperatur** 14 bis 16 °C  
**Besonderheit** Bio



**ANBAUGEBIET:** TOSKANA, ITALIEN

**REBSORTE:** SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH / SHIRAZ

**PREIS:** 12,90 €

**AROMEN:**  
SCHWARZE KIRSCHEN ◀  
BROMBEERE ◀  
ROTE JOHANNISBEERE ◀  
BLAUE PFLAUME ◀  
VEILCHENBLÜTE ◀  
LAKRITZE ◀  
GEWÜRZNELKE ◀  
WALDBODEN ◀  
RÄUCHERSCHINKEN ◀

# WINZER

Valéria und Luca führen das Chianti Weingut Podere Le Cinciole in Panzone seit Anfang der 90er-Jahre mit ganzem Herzen. Für die beiden Quereinsteiger, Architektin und Geoingenieur, erfüllte sich damit ein Lebenstraum, in dem sie ihre Arbeit mit ihrer Leidenschaft auf eine ganz besonders harmonische Weise vereinen. Wenn man die beiden durch das Anwesen spazieren sieht und Sätze hört wie: „Wir lieben einfach nach wie vor den Duft des Weinbergs“, dann lässt man sich sehr gerne von ihrer Begeisterung anstecken.

Ihre Chianti zählen zu den Topweinen der Region. Dies haben sie, angetrieben von der Liebe zur Natur und dem Respekt für Tradition und Umwelt, durch harte Arbeit erreicht. Valéria und Luca haben neue Weinberge angelegt, den Weinkeller umstrukturiert und erweitert, Maschinen erneuert, neue Weine kreiert und auf biologischen und nachhaltigen Weinbau umgestellt. So produzieren sie beispielsweise mit ihrer Photovoltaikanlage 100% der benötigten Energie selbst.

Die Weinberge um Panzone zählen zu den besten im Chianti Classico. Die südöstlich ausgerichteten Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 430 und 500 Metern. Die Reben wachsen auf dem felsigen Massiv Pietraforte. An der Oberfläche finden sich dann lehmige Schiefer-Komplexe, die unter Witterungseinflüssen immer kleinere Fragmente erzeugen, den sogenannten Galestro. Dies führt zu sehr frischen, kraftvollen und ausgenommen eleganten Weinen. Valéria und Luca keltern ihre Weine ausschließlich aus eigenen Trauben, die spontan vergären und nach ausreichender Reife ohne Filtration abgefüllt werden.

# WEIN

Cinciorosso von Podere Le Cinciole im Chianti ist ein wunderbar zugänglicher, gleichzeitig aber auch charakterreicher Rotwein. Er besteht aus 70% Sangiovese und je 15% Merlot und Syrah. Die handgelesenen Trauben wurden in Zementbehältern vergoren und gereift. Dadurch behält Cinciorosso sein intensiv fruchtiges Aroma von dunkler Süßkirsche und Brombeere. Dazu gesellen sich etwas Veilchenduft und eine zarte Rauchigkeit. Der Wein ist im Geschmack frisch und dennoch satt. Mit seinem langen Abgang und griffigen Tannin wird er Ihnen sicher viel Freude bereiten. Am besten genießen Sie ihn mit einem Essen. Passend zu Gegrilltem, Pizza, Antipasti, sowie Wurst und Käse. Oder auch einfach so.