

# CAMALAIONE 2015



## Le Cinciolo, Toskana

### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

### AROMEN

Schwarze Kirsche  
Schwarze Joha.  
Blaue Pflaume  
Getrocknete Pflaume  
Schwarzer Pfeffer  
Zedernholz  
Rauch  
Schokolade  
Teer

### ANLASS

besonderer Anlass  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2035  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund

### STIL

energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
mittlere Barrique note

Der rote Camalaione von Podere Le Cinciolo im Chianti ist ein echter Super-Toskaner: Eine kräftige Cuvée aus 70% Cabernet Sauvignon und je 15% Merlot und Syrah. Die Trauben stammen aus den ältesten Lagen des Weingutes. Das Besondere in dem Weinberg ist eine enorm hohe Stockdichte. Dadurch wurzeln die Reben noch tiefer, um nicht gegenseitig in Konkurrenz zu geraten. Das Ergebnis ist, dass nie mehr als 500 Gramm Trauben pro Pflanze geerntet werden. Dies ist ein extrem geringer Ertrag pro Stock.

Camalaione duftet nach schwarzer Johannisbeere und schwarzer Kirsche. Er hat Noten von Menthol und schwarzen Johannisbeerblättern. Außerdem Rauch, Zedernholz und eine unverkennbare Note von Kakao. Alle diese Aromen hinterlassen einen bleibenden, dichten Eindruck am Gaumen. Der Wein ist charaktervoll mit kräftigem Tannin und langem Abgang. Wie gelingt das? Die alkoholische Gärung erfolgt spontan und mit autochthone Hefen in 500 Liter Eichenholzfässern. Der Tresterhut wird wiederholt von Hand untergetaucht. Danach wird der Wein in Barriques umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung unter Hefesatzrühren stattfindet. Der Wein reift etwa 24 Monate in denselben Fässern weiter. Zum Feinschliff ruht er dann zuerst in Zementbehältern, bevor er für 12 Monate in der Flasche reift. Fertig ist der Camalaione! Es ist ein echter Hochgenuss, der wunderbar zu Gegrilltem mit kräftigen Soßen, Geschmortem, üppigen Risottogerichten und gereiftem Hartkäse passt.

### WEINBAU

#### Rebsorten

Cabernet Sauvignon  
Syrah / Shiraz  
Merlot

### WEINBEREITUNG

#### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils neues  
Barriquefass

#### Lagerung

### BEWERTUNG

#### einfach geniessen

93/100

