

MERLOT SASSONERO ZANOVELLO

2020



Cà Lustra, Venetien / Veneto

GESCHMACK

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

AROMEN

Brombeere
Rote Pflaume
Rote Kirsche
Heidelbeere
Rauch
Gewürznelke
Barriquefass

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU

Rebsorten

Merlot

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

Der Sassonero Zanovello 2020 von Cà Lustra ist ein kraftvoller Rotwein aus den Colli Euganei in Venetien, der die Rebsorte Merlot in ihrer ganzen Tiefe und Eleganz präsentiert. Das Weingut Cà Lustra, unter der Leitung der Familie Zanovello, bewirtschaftet seine Weinberge seit Jahrzehnten biologisch und biodynamisch (nicht zertifiziert), mit dem Ziel, authentische und terroirbetonte Weine zu erzeugen.

Die Trauben für den Sassonero stammen von alten Merlot-Reben, die auf vulkanischen Böden mit hohem Basaltanteil gedeihen. Nach der Handlese erfolgt die spontane Gärung ohne den Einsatz von Reinzuchthefen. Der Ausbau findet in großen, gebrauchten Holzfässern statt, gefolgt von einem ausgedehnten Hefelager. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet, und es wird nur eine minimale Menge Schwefel zugesetzt.

Im Glas präsentiert sich der Sassonero in einem tiefen Rubinrot. Das Bouquet offenbart intensive Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, roten Pflaumen und Kirschen, ergänzt durch Noten von Rauch, Barriquefass und Gewürznelke. Am Gaumen zeigt er sich trocken, mit erfrischender Säure, sanftem Tannin und einer feinen Holznote, die in einem langen, eleganten Abgang mündet.

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, Wild oder gereiftem Käse.

VENETIEN / VENETO