

DRINKS.

Caiarossa Rosso IGT BIO 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40932019
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Caiarossa s.r.l Società Agricola, Loc. Serra all'olio 59, 56046 Riparbella, Pisa, Italy
Marke	Caiarossa
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	17-26 Monate
Degustationsnotiz	ausbalancierte, komplexe Aromen von Eichenholz, Tabak, Vanille, Schokolade, Brombeere, Pflaume, dunkler Frucht, Leder, Erde, Rauch, Kirsche, Trockenobst, Pfeffer, Lakritze und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	42% Cabernet Franc, 25% Merlot, 15% Syrah, 6% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Sangiovese und 1% Alicante
Etikette	grafisch
Bio	Ja



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Charcuterie, Käse, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

Das Team von Caiarossa hat sich der biodynamischen Landwirtschaft verschrieben und befolgt damit einen streng ökologischen Ansatz, der die Harmonie von Mensch und Natur in den Fokus stellt. Die Fruchtbarkeit des Bodens wird durch das Einbringen verschiedener natürlicher Dünger erhöht. Auch für die Stärkung der Pflanzen und die Kontrolle schädlicher Insekten verlässt man sich auf altbewährte Methoden, die im Einklang mit der Umwelt stehen - wobei man sich stets nach den Mondphasen und anderen kosmischen Zyklen richtet. Seit 2005 sind die Weine von Caiarossa als organisch und biodynamisch zertifiziert. Im Jahr 1998 begann man, eine 16 ha grosse Fläche zu bepflanzen. Weitere 15 ha kamen zwischen 2008 und 2013 hinzu. Die restliche Landfläche - 70 ha sind es insgesamt - wird von Bäumen eingenommen. So kommt es, dass die Weinberge von Caiarossa von dichten Wäldern umgeben sind.

Der Caiarossa Rosso wird aus sieben verschiedenen Rebsorten zusammengestellt, wobei Cabernet Franc, Merlot und Syrah den Hauptteil ausmachen. Die Lese, bei der bereits die besten Trauben selektiert werden, erfolgt per Hand und dauert rund sechs Wochen an, da der Reifezeitpunkt bei jeder Sorte anders ausfällt. Eine zweite Selektion folgt im Weinkeller auf dem Sortiertisch. Danach werden die Rebsorten separat vinifiziert. Die Fermentation findet bei kontrollierten Temperaturen sowohl in Betontanks als auch in Holzbottichen statt, wobei die Traubenschalen zwischen 20 und 30 Tage lang mazerieren. Daraufhin folgt die malolaktische Gärung. Später werden die Weine in neue und gebrauchte Eichenfässer umgefüllt, in denen sie - je nach Sorte - zwischen elf und 20 Monaten ruhen. Nach der Assemblage verbringt der Caiarossa noch einmal sechs Monate in Betontanks. Bei der Degustation der Rotwein-Cuvée, die 2003 zum ersten Mal zusammengestellt wurde, entstehen Eindrücke von Brombeeren, Pflaumen, Eichenholz, Tabak, Vanille, Kirschen, Leder, Gewürzen und Veilchen. Der 2019er Vintage behält seine Trinkreife bis zum Jahr 2035 bei.