



Bakkanali K Monte Amiata

IGT

, 750 ml

Italy,

9911013012



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Pizza Fritta

Thunfisch vom Grill

Pasta mit Salsiccia-Ragout

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.04.2025

Farbe:

Mittelkräftiges Rubinrot.

Nase:

Der 2022 Monta Amiata Sangiovese von Bakkanali changiert in der Nase von dunkler, reifer Kirschfrucht zu würzig-rauchigen Noten. Schwarze Kirschen und dunkle Maulbeeren skizzieren die reife Sangiovese, diszipliniert durch schwarzgeräucherten Speck und dunkle Gewürznoten. Schwarzer Pfeffer und Kardamom skizzieren die Kopfnote, hinzu kommen dunkler Tabak und frisch gerösteter Kaffee.

Mund:

Saftig im Antrunk wirkt er frischer und vor allem fruchtbetonter, als die Nase vermuten lässt. Mit jovialer Frucht und lebendigem Säurenerw wird er gesäumt von feingliedriger Phenolik, die ihm weiteres Tempo verleiht. Moderne Vinifikation mit freudvollem Charakter und transparenter Aromatik. Außergewöhnliche Sangiovese für die unbeschwerten Stunden des Daseins.