

 **Tenuta di Carleone**

# *Il Randagio IGT*

 , 750 ml

 Italy,

 9911071516

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Arista in Salsa di mele, Schweinerücken mit Apfelsauce  
(Schwein)

Bollito rifatto con le cipolle, gezupftes Suppenfleisch mit  
Zweibeln (Rind)

Bruschetta mit gegrillten Paprikaschoten (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on

## Information

„Il Randagio“ ist „der streunende Hund“ und er hat ne Augenklappe. Typisch Sean O’Callaghan. Er ist der kleine Bruder des *Il Guercio* und wird genauso ausgebaut: Spontangärung in Zementanks mit vier Monaten Mazeration inklusive 40 bis 50% ganzer Trauben. Danach 12 Monate Ausbau in Zementtanks. Der Unterschiede zum *Il Guercio*: Die Trauben wurden früher gelesen und es sind Merlot und Cabernet Franc statt Sangiovese.

## Farbe

leuchtendes Granatrot

## Nase

*Il Randagio 2022* ist von Beginn an mehr Toskaner als Merlot-Cabernet-Bordeaux-Epigone. Eher erinnert er an die Loire. Aber tatsächlich bietet er ein wenig vom Stiefmütterchen-Duft, der typisch für Radda ist. Dazu kommen Noten von Veilchen, schwarzer Kirsche mit einer dezenten Süße, rote und dunkle Beeren und ebenso ein paar Pflaumen. Schließlich findet man hier Kräuter, ein wenig Leder und etwas Tabak. Alles wirkt saftig, frisch und gleichzeitig ambitioniert.

## Gaumen

Am Gaumen kommt noch mehr Freude auf. Was ist das für ein herrlicher Wein bei diesem Rebsorten mitten im Chianti! Der Wein wirkt jugendlich und fruchtbetont mit einem Hauch von *macération carbonique*. Es gibt wieder florale Noten, rote und schwarze Johannisbeeren und Sauerkirschen. Der Wein wirkt kräutrig, saftig und frisch mit einem leicht griffigen Tannin und einer typisch vibrierenden Galestro-Säure. Das Finale ist fest, fleischig und frisch, die pure Frucht tänzelt mit der Säure, der Wein hat eine angenehme, leicht zünftige Komponente aber ebenso eine delikate.