Bakkanali

Bakkanali Rosa IGT

, 750 ml

Italy,

9911013007

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Erdbeer-Mozarella-Salat auf geröstetem Ciabatta

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalbsleber gebraten mit Kalbsjus und eingelegten Himbeeren

(Fleisch)

Warmer Rhabarber Salat mit Lachs und roter Bete

(Fisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 13.07.2024

Bakkanali nennt sich das neue Weingut von Sebastian Nasello, dem Weinmacher der in Montalcino beheimateten Podere Le Ripi, und seinem Freund Ugo Fabbri. Lange haben die beiden nach dem richtigen Terroir gesucht, in dem sie ihre Idee vom eigenen Wein würden verwirklichen können und sind dafür viel herumgereist. Und dann lag es doch mehr oder weniger vor ihrer Haustür: Eine Höhenlage mit hohen Temperaturschwankungen, mit geologisch uraltem Terrain, reich an Kalkstein und Quarz, der sich, je höher man kommt, in Schiefer und vulkanischen Sand verwandelt. Es ist der alte Vulkan Monte Amiata. Benannt haben die beiden ihr Projekt nach den Bacchanalien der Römer, die oft in wildester Ausgelassenheit endeten. So haben sich die beiden Freunde kennen gelernt. Für solche Gelegenheiten erzeugen sie ihre Weine. Ihre Weinberge liegen auf 600 bis 800 Metern und befinden sich in Konversion auf biodynamischen Weinbau.
Farbe:
Intensives Granatapfel Rot mit violetten Reflexen.

Nase:
Ein ungewöhnlicher und tiefgründiger Rosé bietet sich uns in der Nase dar, neben Granatäpfeln, frischen Sauerkirschen und wilden Himbeeren, zeigt sich ein Duft von Hagebuttengelee und Vanille. Seine Frische Und Intensität beeindruckt bereits im Duft und macht neugierig auf den ersten Schluck.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt der 2023er Bakkanali Rosa saftig, rotfruchtig und erfrischend. Säure und Gerbstoff sind reif und zugleich präsent. Dieser Rosé macht eine echte Ansage mit seiner kraftvollen Struktur und Tiefe und er fordert die Begleitung einer intensiven Küche mit konzentrierten Saucen und pikanten Beilagen.