Bakkanali

Bakkanali Kani IGT

, 750 ml

Italy,

9911013014

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Tomatensauce und Kapern

Schwertfisch vom Grill mit Tapenade

Gegrilltes Stielkotelett vom Schwäbisch-Hällischen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.04.2025

Die Trauben stammen aus biodynamischem Anbau auf 0,9 Hektar lehmig-schluffigem Mergelboden ohne Skelettanteil, auf 600 Metern Höhe am Monte Amiata gelegen. Die 19 Jahre alten Sangiovese-Reben werden von Hand geerntet und als ganze Trauben spontan vergoren. Die Gärung erfolgt unter semi-kohlensäurehaltigen Bedingungen mit einer etwa zweiwöchigen Mazeration. Im Anschluss wird sanft mit den Füßen gepresst und der Most verbleibt zwei weitere Tage in Infusion. Der Ausbau erfolgt in Holzfässern, die Schwefelgabe bleibt minimal mit weniger als 25 mg/l Gesamt-SO_2. Die Produktion ist auf rund 4.000 Flaschen limitiert.

Farbe:
Purpurrot mit dunklem Kern und violetten Reflexen.

Nase:
Der 2023 „KANI" Sangiovese von Bakkanali zeigt sich hybrid in der Nase: etwas Toskana trifft etwas Glou-Glou trifft etwas Sangiovese. Derzeit ist sein Wesen geprägt von jugendlicher Fruchtigkeit, einem Leitmotiv der semi-karbonischen Gärung. Kirschen, Bananenbrot, etwas Schokolade und ein verschrobenes Lorbeerblatt sowie ein Zweig Thymian umreißen seine experimentelle Nase, dazu kommen Bitterschokolade und Geleefrüchte.

Mund:
Am Gaumen troppo Sangiovese mit fordernder Säure und saftigem Extrakt. Dunkelfruchtig und großzügig weiß er das gesellschaftliche Parkett zu bespielen und tritt alles andere als leise: die dunkle Frucht und der plüschige Gerbstoff kleiden ihn wie eine rote Robe. Die Säure sorgt für den richtigen Tritt, ohne zu dominieren, und befeuert den niederschwelligen Trinkfluss. Außergewöhnlicher Sangiovese für Neugierige.