

 **Bakkanali**

# *Bakkanali Rosso IGT*

 750 ml

 Italien, Toskana

 9911013003

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Salumi und würzige junge Käse mit Bauernbrot**

(Fleisch)

**Fenchel und Kartoffeln aus dem Ofen mit Salsiccia**

(Fleisch)

**Toskanischer Kichererbseneintopf mit Rosmarin**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.03.2023

## Informationen zum Wein

Reinsortiger Rosso aus Sangiovese von 3,5 Hektar am Monte Amiata auf 600 Metern Höhe. Der Boden ist geprägt von Karbonat- und Kalksteinmergel. Die Reben sind 15 Jahre alt und befinden sich in Umstellung auf Biodynamie. Der Wein wurde spontan mit rund 20 % Ganztrauben vergoren und im Edelstahl ausgebaut.

## Farbe

recht intensives aber transparentes Kirschrot

## Nase

Der 2020er *Rosso* von Bakkanali sorgt für einen feinen Duft von wilden Erdbeeren und Himbeeren, vor allem von Sauerkirschen und etwas Blutorange. Das Ganze vermischt sich mit einem Anflug von Rost und Kräutern, von etwas Erde, Gestein und Leder.

## Mund

Am Gaumen wirkt der Sangiovese frisch und saftig mit viel roter Frucht, die durch den Ausbau im Edelstahl unverfälscht wiedergegeben wird. Die Mineralität des Karbonatgesteins ist hier ebenso prickelnd wie die leichte Salzigkeit und die lebendige Säure. Dazu aber findet sich eine reife Süße in der Frucht, die von einem seidigen Tannin umschlossen wird und in ein angenehm langes Finale mündet.