

# Bakkanali

## *Bakkanali Fiorenzo IGT*

 2022, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911013010

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Lakritz Gnocchi mit Orangen und Rosmarin**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Reh mit Sauce von Brombeeren, dazu Polenta**

(Wild)

**Törtchen von Gorgonzola und Bitterschokolade mit**

**Brombeergelee**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.07.2024

Farbe:

Gedecktes Schwarzrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Was für ein intensiver Duft strömt hier aus dem Glas entgegen, süße schwarze Amarena Kirschen, eingelegte Blaubeeren, edle dunkle Schokolade und dunkles Pflaumenmus verbinden sich mit Toffee, Lakritz, Holzkohle und Noten von Kaffee. Das prägnante Aroma mutet überaus charmant an und verführt unmittelbar die Sinne. Wunderbar untermauert von viel Mineralität und einer Tiefe, die Ihres Gleichen sucht.

Gaumen:

Saftige Frucht und Süße paart sich beim 2022er Bakkanali Fiorenzo auf der Zunge mit feiner und reifer Säure, perfekt eingebettet in seinen Schmelz und einer belebenden und zugleich reifen Gerbstoffstruktur. Ein Wein für die Ewigkeit, der die Begleitung von intensiver Küche sucht. Im langen Nachhall lebt seine Frische und Mineralität erneut spektakulär auf. Unbedingt dekantieren und leicht gekühlt servieren.