

 **Le Masse**

Santa Goccia Toscana IGT

 2021, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911091808

 Canaiolo, Sangiovese, Trebbiano

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Lammkeule vom Grill mit gedünsteten Artischocken
und Sauce Béarnaise**

(Fleisch)

**Gebratener grüner Spargel mit Rucola und
Parmesan**

(Gemüse & Vegetarisch)

Rote Bete Risotto mit geschmortem Sellerie

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.05.2023

Info:

Verkostungsnotiz von Christoph Raffelt vom 01.06.2022, Copyright Christoph Raffelt

Informationen zum Wein

Der *Santa Goccia* ist eine Cuvée aus 70 % Sangiovese, 20 % Canaiolo und 10 % Trebbiano. Der Wein entspricht also der historischen Assemblage eines *Chianti*, die aber heute nicht mehr zugelassen ist, weshalb dieser Wein als *Toscana Rosso* firmiert. Die Lese erfolgte per Hand Ende September bis Anfang Oktober. Nach dem Entrappten folgte die Gärung mit autochthonen Hefen, die Mazeration zwischen 25 und 30 Tagen auf den Schalen in Stahltanks von 15 und 20 hl ohne Verwendung von Schwefel und ohne ein Umpumpen während der Gärzeit. Der Tresterhut wurde lediglich von Hand eingerührt. Die Reifung erfolgte im Stahltank für fünf Monate auf der Feinhefe. Danach wurde dezent geschwefelt, gefüllt und der Wein für mindestens acht weitere Monate im Weingut auf der Flasche ausgebaut. Die Trauben stammen von 40 Jahre alten Weinbergen in Barberino Val d'Elsa auf rund 250 Metern Seehöhe mit Schwemmland und Skelettböden, Sand, Ton und Tu .

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit hellen Reflexen

Nase:

Sauerkirsche pur in der Nase. Der 2021er Santa Goccia verkörpert mediterranen Flair mit Leichtigkeit und Eleganz. Frische Erdbeeren, Himbeere, aber vor allem, rote Johannis-beere verleihen ihm zahlreiche frische Akzente. Rosmarin und Thymian sorgen für eine regional-typische aber vor allem erfrischende Komponente. Aus der balsamischen Ecke kommt etwas gemahlener bunter Pfeffer hinzu. In Anklängen lassen sich Unterholz und Baumrinde erkennen. Eine herrlich ansprechende Nase.

Gaumen:

Im Antrunk vereint er all diese gewonnen Eindrücke und noch viel mehr. Ein mittelporiges aber sehr zutreffendes Tanningerüst verleiht ihm einen eleganten und zugleich rustikalen Charakter. Seine Leichtigkeit und zupackende Säurestruktur sind dafür recht förderlich. Die Säure wirkt animierend und gleicht dem Biss in frisches, knackiges Obst. Die dunkle Frucht bündelt sich dabei in einen dünnen, starken Strahl. Seine würzigen und mediterranen Nuancen kommen im Nachhall voll zur Geltung.