

Le Boncie

Le Trame Toscana IGT

 2019, 750 ml

 Italien, Toscana

 9911091028

 Fogliatonda, Mammolo, Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 6,9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Spiedini marinati, marinierte Hammelspieße mit geröstetem Paprika

(Fleisch)

Trippa alla Fiorentina, geschmorte Kutteln mit Petersilie und geröstetem Weißbrot

(Fleisch)

Melanzane al Forno, gebackene Auberginen
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.11.2023

Farbe

gedecktes Rubinrot

Nase

Wenn man die Toskana und »old-fashioned« zusammenbringen möchte, dann darf man sich gerne für Le Trame entscheiden, in den neben Sangiovese auch kleine Mengen der alten Chianti-Sorten Colorino, Mammolo und Foglia Tonda eingeflossen sind. Die Brett-Noten, die zu Beginn eine Andeutung von Bauernhof bringen, verfliegen recht schnell. Le Trame duftet dann nach Trockenholz und Teer, Schwarzkirschen mit dunkler Schokolade und einem süßen Hauch von Orange, Zimt und Blüten.

Gaumen

Zunächst überrascht Le Trame mit einem ausgesprochen kirsch-saftigen Auftakt, der getragen wird von einer lebendigen Säure. Die Kirschen sind reif und süß, die Säure ist griffig, die Textur von reifem, elegantem Tannin getragen. Holz spielt hier nur in der Textur eine Rolle. Tragend sind die helle Frucht und die Säure, die dem Wein einen unerhörten Trinkfluss geben. Der Wein verdient eine rustikal toskanische Küche.