Bakkanali

Bakkanali Rosso IGT

2022, 750 ml

Italien, Toskana

9911013006

Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Strozzapreti mit Ziegenkäse, Brokkoli und Balsamico-Zwiebeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Schweinekotelett mit frischen Feigen, Taleggio und weißem Bohnen-Thymianpüree

(Fleisch)

Osso-Bucco mit Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.07.2024

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Im Duft zeigt sich der 2022er Bakkanali Rosso ursprünglich mit betonter und betörender Frische. Aromen von Preiselbeeren, paaren sich mit Waldhimbeeren, wilden Blaubeeren und deutlichen floralen Noten von wilden Rosen, Veilchen und Efeu. Perfekt untermalt ist das Ganze von Rosmarin, Thymian und dem wunderschönen Eindrücken von Tabak und Leder.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt ist seine Mineralität und Frische erneut wunderschön gegenwärtig, Säure und Gerbstoff wirken sehr geschliffen und sind perfekt in die rote und blaue Frucht eingebettet. Ein Wein mit Tiefe und Finesse, den man sehr gut reifen lassen kann und der traumhaft zu einer Küche harmoniert, die von derselben Ursprünglichkeit geprägt ist wie er selbst.