

# Ampeleia

## Ampeleia IGT

 2018, 1500 ml

 Italien, Toskana

 9911209038

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Rote Bete vom Grill mit Schafskäse, Zitrone und**

**Oregano**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Seeteufel am Lorbeer-Spieß mit roter Paprika**

(Fisch)

**Junges Zicklein aus dem Ofen mit Thymian,**

**Bohnenkraut, Lorbeer, Schalotte und jungem**

**Knoblauch**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.08.2022

Ampeleia ist der Spitzenwein und Namensgeber des Weingutes in der Maremma. Cabernet Franc ist dabei die Identität stiftende Rebsorte, die nach Ansicht Ampeleias in der südlichen Toskana einzigartige Qualitäten liefert: Roccatederighi und Cabernet Franc haben eine seltene Synergie, aus der im Jahre 2002 das Weingut entstand. Die Cuvée aus einst sechs Rebsorten beschränkt sich heute allein auf den Cabernet Franc. Die Rebanlagen für den Ampeleia sind um das Weingut verteilt, stehen auf Lehm-Kalkböden und erstrecken sich über unterschiedliche Höhenlagen. Nach händischer Lese vergären die Trauben mit einem Anteil von 15% Ganztrauben spontan, bevor die Weine für 12 weitere Monate in Holzgebinden reifen.

Farbe:

Dunkles Purpurrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:

Der 2018 Ampeleia von der Società Agricola Ampeleia zeigt sich in der Nase mit voller hedonistischer Breitseite. In der Kopfnote mischen sich Minze, Thymian und Orangenblütenwasser und werden umrahmt von feiner Holzwürze nach Zeder und Sandelholz in der Herznote. Die fruchtbetonte Basis bilden Schwarzkirschen, Preiselbeeren und Cassis die von schwarzer Kardamom und Schlehe komplettiert werden. Trotz seiner vermeintlichen Offenherzigkeit verlangt der Ampeleia in der Jugend zwingend nach der Karaffe.

Mund:

Fleischig mit festem Biss zeigt er sich extraktreich mit tiefer, dunkler Frucht und blättrigem Gerbstoff im Antrunk. Mit voller Frucht voraus spiegelt sich die Frucht der Nase und wird am Gaumen würzig unterlegt von pfeffrigen Noten. Trotz seiner Fülle und Kraft hat er einen feinen Biss bei athletisch trainiertem Körper. Der Spagat zwischen Konzentration und Seidigkeit gelingt scheinbar mühelos und wird befeuert von der reifen Säure und dem betont minzig kühlem Finale.