



**Corzano e Paterno**

## *Il Corzanello Rosato IGT*



2023, 750 ml



Italien, Toscana



9911010067



Sangiovese

**Alkoholgehalt:**

13,0 %



## **Speisempfehlungen**

von Marian Henß

Gebratene Maultaschen mit Eierschwammerl, Petersilie und Spinat

Linguini mit gelbem Tomaten-Sugo und gerösteten Haselnüssen

Falsches „Vitello Tonnato“: Carpaccio vom Sellerie mit Thunfisch-Crème und frittierten Kapern

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.10.2024

## Farbe:

Zartes Lachsrosé mit hellen Reflexen

## Nase:

Il Corzanello Rosato duftet herrlich jugendlich. Es ist Anfang Oktober und der Wein lebt noch deutlich von den Nuancen der Gärung und damit reichlich Hefe. Dies ufert auch schnell in mandelige Aromen aus. frische gehackte Mandeln sowie die Blüte breiten sich im Glas aus. Dahinter verbirgt sich etwas Rose sowie auch Orangenblüte. Orangen kommen von Zeste bis Saft vollends zur Geltung. Erdbeere, Himbeere und Sauerkirsche sorgen für die nötige Frucht. Roter Früchtetee wirkt wegweisend im Hintergrund. Dazu kommen auch mediterrane Akzente wie z.B. Garrigue, getrockneter Thymian und Pinie.

## Gaumen:

Am Gaumen hält er alles, was er verspricht. Leicht und rassig. Fruchtig, aber nicht vordergründig. Zurückhaltende Frucht, dafür ein Trinkfluss, der auf Bitterstoffen basiert. Genau diese Bitterstoffe sind so wichtig und oftmals verkannt. Seien Frucht ordnet sich dabei wunderbar unter, ohne im Verborgenen zu bleiben. Die Bitterstoffe erinnern im Nachhall an grüne Mandeln und Oliven. Seien florale und mediterrane Seite prägt den Nachhall. Die Hefe sorgt noch für ein wenig Schmelz in diesem jungen Stadium. Dies wird sich aber legen. Dann bleibt sein saftiger Kern. Voller Ausdruck und doch einfach ein genialer Wein für jeden Tag.