

# Ampeleia

## Carignano

 2018, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911209031

 Carignan

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Risotto mit Pfifferlingen und Brombeeren**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Dorade vom Grill mit Rosmarin, Thymian,**

**Knoblauch und Olivenöl**

(Fisch)

**Bistecca alla fiorentina (Steak Florentiner Art)**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.06.2020

Hilker:

Diese Kühle und Frische bewahrt er sich auf der Zunge, in Kombination mit der satten Frucht wirkt dies äußerst reizvoll. Seine Tannine sind super reif, feine Grafit- und Salznoten deutlich zu verspüren, die Säure anregend und inspirierend. Ein wunderbarer frischer Gegenpol zu kräftigen Fisch- und Fleischgerichten. Viel Finesse und Kraft, und das bei einem zarten Alkohol von lediglich 12 Vol%.

Info zum Wein:

Tief verwurzelte Carignano-Reben, Richtung Meer gewachsen auf Galestro und grauem Ton auf 250m Höhe, geerntet in der dritten Septemberwoche mit einem Ertrag von 50hl/ha.

Info zum Ausbau:

Vergoren wurde für 8 Monate im Zementtank mit einem Ganztraubenanteil von 20%.

Farbe:

Violettrot, schwarz im Kern mit minimalen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Ungeachtet der Trinktemperatur (man sollte ihn am besten gekühlt genießen) wirkt der Carignano von Ampeleia kühl und elegant in der Nase. Dunkle Brombeeren, Blaubeeren, schwarze Johannisbeeren paaren sich mit wilder Minze, Salbei und Rosmarin. Piment und schwarzer Pfeffer steuern feine Würze bei.

Gaumen:

Diese Kühle und Frische bewahrt er sich auf der Zunge, in Kombination mit der satten Frucht wirkt dies äußerst reizvoll. Seine Tannine sind super reif, feine Grafit- und Salznoten deutlich zu verspüren, die Säure anregend und inspirierend. Ein wunderbarer frischer Gegenpol zu kräftigen Fisch- und Fleischgerichten. Viel Finesse und Kraft, und das bei einem zarten Alkohol von lediglich 12 Vol%.