



Villa Saletta Toscana Rosso 2015

Saletta Riccardi

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Saletta Riccardi
Ausschanktemperatur	16-18° C
Alkoholgehalt	14,5 %
Traubensorten	Sangiovese
Ausbau	20 Mt. in französischen Eichenfässern
Passt zu	Grilladen, Lamm, Rind, Schwein
Grösse	75 cl
Jahrgang	2015
Artikelnummer	95008151

Bemerkungen

Der Klassiker von Villa Saletta ist zu 100% aus Sangiovese-Trauben gekeltert. Der burgundisch feine, superelegante Duft ist Markenzeichen der Königssorte aus der Toscana. Verführerische Würze und zarte Fruchtkomponenten sind die tragenden Elemente. Zarte Kräuter und Gewürze, Noten von Tabak und Edelhölzern, ein Duft wie 1001 Nacht von eindrucklicher Intensität. Das mächtige Tanningerüst des Sangioveses ist eingebunden in traumhaft süssem Extrakt. Der Wein bleibt wunderbar auf der erfrischenden, rassigen Seite und berauscht die Sinne.

Degustationsnotizen

Es gibt nicht sehr viel von diesem Wein, weil das Weingut zu wenig Böden besitzt, die sich perfekt für diese Traubensorte eignen. Da ist man kompromisslos. Dieser überaus faszinierende Duft ist schon fast pures Terroir, das ist gigantisch komplex und kommt aus einer atemberaubenden Tiefe, wirkt sehr edel und sinnlich. Am Gaumen erinnert er an einen ganz grossen Barolo, eine feine Persönlichkeit mit Herz. Massen von total feinen Tanninen sind eingebunden in raffiniert süssem Extrakt und alles wird getragen von einer superfeinen, perfekt reifen Säure. Ich frage mich, ob der Wein mehr Kraftbündel oder mehr Delikatesse ist? Er findet das perfekte Gleichgewicht zwischen diesen beiden Elementen, das ist eine edle Köstlichkeit und ein Meisterwerk der Natur.

Passt zu

Italienischer Küche, Fleischgerichten und Grill.