

## Tenuta Ammiraglia Alie 2019

### Klimaentwicklung

Das Klima verlief im Jahr 2019 sehr abwechslungsreich. Nach einem strengen, trockenen Winter setzte die Wachstumsperiode bereits sehr früh im März ein. Im Spätfrühling kam es zu einer kalten, regnerischen Phase, die zum einen das Pflanzenwachstum verzögerte und zum anderen die Wasserreserven für einen heißen Sommer auffüllte. Zum Zeitpunkt der Ernte befanden sich die Weinberge in einem optimalen physiologischen Zustand. Das günstige Klima im Sommer sorgte für sehr gesunde Trauben, wobei sich Aromen und Polyphenole in der Reifephase optimal entwickelten und reifen konnten.

### Merkmale des Gebiets

#### Herkunft

Toscana

#### Weinsorte

Syrah und Vermentino

#### Alkoholischer Grad

12%

#### fsb.specificationattributes.\$maturazione

Stahl - 4 Monate in Stahl und 1  
Monat in der Flasche

### fsb.sliderTitles.vinificationslider

Das Geheimnis von Alie liegt in der Zusammensetzung des Terroirs, dem Management im Weinberg und selbstverständlich dem Faktor Mensch. Alie entsteht in unmittelbarer Umgebung zum Meer; dort werden typisch weiße Sorten angebaut sowie die Syrah-Traube, aus der Roséweine gekeltert werden. Vom Weinberg bis zum Weinkeller ist ein sorgfältiges Arbeiten höchstes Gebot. Nach der Lese werden die Trauben rasch in den Weinkeller gebracht, damit keine Trauben verderben oder beschädigt werden. Ein besonders wichtiger Moment bei der Produktion des Alie ist die Phase der Pressung. Die Trauben werden ganz und ohne Sauerstoff in den Kelter gegeben. Der Pressvorgang ist sehr schonend und sanft. Dieser Prozess, in Verbindung mit der akkuraten Auswahl des Mosts und einer anschließenden Klärung von mindestens 12 Stunden erlauben es, alle Pflanzenteile zu entfernen, die den Wein ansonsten plump machen würden. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei weniger als 20° C. Nach einigen Monaten Reifung auf der Edelhefe und anschließendem Flaschenausbau ist der Alie 2019 schließlich bereit, den Weingenießer mit jedem Schluck leidenschaftlich zu verführen.

### Technische Anmerkungen



## Verfügbare Formate

0,75 l, Magnum

## Organoleptische Noten

Alie 2019 ist überaus leidenschaftlich. Seine Pfirsichfarbe verleiht ihm von Anfang an einen faszinierenden Charme. Sein überzeugend fruchtiges Bukett verschmilzt mit zarten blumigen Noten. Pfirsich, Mandarine, Glyzinie, Rose und Pfingstrose verbinden sich in kurzer Zeit mit mediterranen Anklängen. Auch Noten von Iod lassen sich herauschmecken. Geschmack und Frische harmonieren gut. Alie 2019 erweist sich als äußerst elegant, fein und delikats.