

Cala Forte Rosso 2024



Cala Forte Rosso 2024

Maremma Toscana DOC

Dieser Wein ist ein authentischer Ausdruck der Maremma und reift unter der Sonne des warmen toskanischen Sommers heran. Reich an intensiven Aromen präsentiert er sich harmonisch und mit anhaltender Persistenz. Er zeichnet sich durch eine sehr gute Trinkbarkeit und angenehme Struktur aus und passt hervorragend zu würzigen Pastagerichten, Wild und rotem Fleisch.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2024 zeigte sich insgesamt heterogen. Die Winterperiode zeichnete sich durch milde Temperaturen und unterdurchschnittliche Niederschläge aus. Der Frühling war hingegen von ungleichmäßig verteilten Niederschlägen geprägt, die jedoch ausreichende Wasserreserven für den heißen Sommer gewährleisteten. Ab Juli beschleunigten intensive Hitze und ausbleibende Niederschläge das Wachstum der Trauben. Die Reifung verlief langsam und kontinuierlich, begünstigt durch wieder einsetzende Niederschläge zwischen Ende August und Anfang September.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese und Merlot

Alkoholischer Grad: 12,5 %

Ausbau: 5 Monate im Edelstahltank und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Cala Forte Maremma 2024 präsentiert sich in leuchtendem Rubinrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase zeigen sich florale und fruchtige Noten von kleinen dunklen Beeren, begleitet von feinen Anklängen von Pflaume. Hinzu kommen interessante würzige Noten und Anklänge mediterraner Macchia mit Nuancen von Wacholder. Am Gaumen zeigt sich eine sehr schöne Entsprechung zwischen Duft- und Geschmackseindruck. Eine bemerkenswerte Frische begleitet den Schluck und wird von einer angenehmen Salzigkeit getragen. Weiches Tannin. Sehr angenehmer, harmonischer Abgang.

Kombination: Ein vielseitiger Wein, der besonders gut zu rotem Fleisch und Braten passt