Santa Maria 2018

Klimaentwicklung

Der Winter 2018 war von reichlichen Niederschlägen und leichten Schneefällen gekennzeichnet, wodurch genug Wasserreserven im Untergrund gespeichert werden konnten. Die zusätzlichen Regenfälle im Frühling führten zu einer leichten Verzögerung des Austriebs. Der anschließende Temperaturanstieg sorgte für regelmäßiges Wachstum. Die heißen Sommertage unterstützten wiederum die perfekte Reifung der Trauben. Die Ernte wurde schließlich von Sonnenschein und einer frischen Meeresbrise begleitet.

Merkmale des Gebiets

Herkunft
Grosseto - Toscana

Weinsorte
Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Alkoholischer Grad
13%

fsb.specificationattributes.$maturazione
Edelstahl - Edelstahl - 10 Monate in Edelstahl und 2 Monate in der Flasche - 10 Monate in Edelstahl und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Verfügbare Formate
0,75 l, 0,375 l

Organoleptische Noten
Santa Maria 2018 leuchtet sauber in einem kräftigen Rubinrot. Sein Bouquet spiegelt seine Herkunft exakt wieder. Die intensiven Fruchtaromen wie Johannisbeere und Heidelbeere harmonieren ausgewogen mit Bergamotte, mediterranen Kräutern und Gewürzen wie Pfeffer und Kardamom. Am Ende lässt sich eine frische Lakritznote vernehmen. Der Gaumen offenbart sich schön frisch, warm und weich; die Tannine sind gut ausbalanciert.

Kombination
Gedünstetes Fleisch wie Hase oder Huhn, herrvorragend auch zu mittelaltem Käse.