

Masseto

Toscana IGT

Der Superstar unter den Merlots

Beschreibung:
Dieser vollmundige und seidige Rotwein gehört nicht nur zu den besten und gesuchtesten Weinen der Toskana, sondern zu den absoluten Kultweinen Italiens. Sein Ursprung liegt in einem aussergewöhnlichen Weinberg an der toskanischen Küste, dessen Böden von mächtigen Schichten pliozänen blauen Lehms geprägt sind – Überreste eines Millionen Jahre alten Meeresbodens. Anfang der 1980er-Jahre wurde hier Merlot gepflanzt, entgegen damaliger Skepsis und mit einem Ergebnis, das den Ruf des Weins nachhaltig prägen sollte. Denn dieser blaue Lehm bildet das Herz der Masseto-Identität. Die einzelnen Parzellen werden separat gelesen und vinifiziert, um ihre unterschiedlichen Charakteristika präzise zu bewahren. Die Gärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen. Auch während der ersten zwölf Monate in der Barrique bleiben die Partien getrennt; anschliessend werden sie assembliert und für ein weiteres Jahr im Holz ausgebaut. Stilistisch verbindet Masseto opulente Frucht und seidige Textur mit aussergewöhnlicher Präzision. Kraft und Dichte treffen auf feines Tannin, Frische und mineralische Tiefe. Ein kompromissloser Fine Wine mit unverwechselbar toskanischer Herkunft – streng selektiert, nur in kleinen Mengen erzeugt und für eine lange Entwicklung geschaffen.

Aromenprofil:
Robert Parker: "I can still remember nearly falling out of my chair the first time I tasted the 2006 Masseto (100% Merlot) from barrel. The wine is now in bottle, and it is every bit as monumental as I had hoped. The wine possesses staggering richness in a style that perfectly captures the essence of this great Tuscan vintage. Black cherries, flowers, licorice and sweet toasted oak are just some of the nuances that emerge from the 2006 Masseto. A wine of breathtaking depth, it also reveals superb clarity, freshness and vibrancy in a sumptuous, beautifully-balanced style. Simply put, the 2006 Masseto is a masterpiece from Tenuta dell' Ornellaia. According to Agronomist/General Manager Leonardo Raspini the dryness of the vintage slowed down the maturation of the sugars, leaving the wine with an unusually high level of acidity, and therefore freshness, considering its overall ripeness. Anticipated maturity: 2016-2031.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0583723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT

Herkunft:	Italien
Ratings:	Vinum 98/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch