



## 2018 Catha Suri

Merlot Maremma Toscana DOC, Le Stadère

Göttlicher Merlot aus der Maremma

### **Beschreibung:**

Das Ehepaar Olympia und Alberto Parrini hat sich in der Maremma im Südwesten der Toskana mit Le Stadère einen Traum erfüllt. Zu dem noch jungen Weingut gehören top Reblagen. Der Catha Suri, etruskisch für «Göttin der strahlenden Sonne» und «Gottheit der schwarzen Sonne», ist ein opulenter, muskulöser, aber auch runder Rotwein, der sein Terroir hervorragend widerspiegelt.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Ein sehr ausgewogenes Bouquet, das an Blaubeeren und Kirschen erinnert, abgelöst von röstartigen Aromen nach Caramel und Milkschokolade, schliesslich eine sanfte Würze und etwas Orangenzeste. Weicher Auftakt, gefolgt von einer dichten und ausdrucksstarken Frucht, nun auch Pflaumen und Brombeeren, unterlegt von reifen, feinkörnigen Gerbstoffen; das Terroir ist gut erkennbar, viel Wärme ausdrückendes, saftiges Finale. Tolles Lagerpotenzial.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Le Stadère
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1111618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Catha Suri**

Merlot Maremma Toscana DOC  
Le Stadère

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.