

## Masari



Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Veneto Rosso IGT
Jahrgang	2013
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (30%)
Ausbau	20 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	2.8 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2023
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	4000 Flaschen
Preis CHF	38.00

Eigentlich war Massimo del Lago als neuer Önologe auf dem Weingut Ornellaia vorgesehen, so der Wunsch von seinem Mentor und ex-Arbeitgeber Fausto Maculan vom Weingut Maculan. Zum Glück hat er die Stelle aber nicht angetreten, sondern lebt seinen Traum vom eigenen Weingut im Val d'Agno-Tal, mit seiner Frau Arianna und den zwei Kindern.

Auf einer terrassenförmigen Südlage in der Gemeinde Castelgomberto wachsen die Trauben für den Masari. Der kalkhaltige Boden ist reich an Lehm und Gestein und bietet den perfekten Lebensraum für reichhaltige Trauben. Hier kann der Cabernet Sauvignon ideal ausreifen und die Hauptrolle in dieser Cuvée wunderbar ausspielen. Fast schwarz zeigt sich der Wein in der Farbe. Opulent und raffiniert im Bukett, Aromen von roten und blauen Beeren, frischen Pflaumen, Zedernholz und Grafit. Sehr ausgewogen, charakterstark und vielschichtig auch im Gaumen. Intensive Fruchtnoten mit reicher Struktur und dazu samtige Gerbstoffe ergeben schönen Schmelz und Harmonie. Einfach grossartig.