



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 Castelvomberto 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.