

**«Josef» Rubino - Biodynamisch**

Produzent	Luca Francesconi
Land/Gebiet	Italien/Lombardei
Appellation	Garda Colli Mantovani DOC
Jahrgang	2016
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (45%), Rondinella (30%), Cabernet Sauvignon (20%), Rossanella del Garda (5%)
Ausbau	im Edelstahltank (90 %) und ein kleiner Teil im Tonneaux (10 %) ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	2018 bis 2023
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	3800 Flaschen

Luca Francesconi macht noch Wein nach alter Tradition, Hightech ist nicht seine Sache. Das heisst, dass die Beeren aus nachhaltig bewirtschafteten Rebbergen stammen. Die Sorten Rondinella und Rossanella werden angetrocknet, um eine höhere Konzentration zu bekommen, und danach mit den übrigen Sorten spontan vergoren. Dabei erfolgt die schonende Battonage zweimal täglich von Hand. Für den Ausbau verwendet Luca zwei 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche, der Rest kommt in den Tank. Diesem Vino naturale wurde kein zusätzlicher Schwefel beigefügt. Das ist nicht nötig, weil das optimal ausgereifte Traubengut einen perfekten pH-Wert aufweist und die Vergärung spontan mit Wildhefen erfolgt. Dadurch bildet sich während der Vergärung auf natürlicher Basis etwas Schwefel, der diesem Wein genügend Schutz vor Oxidation gibt.

Beeindruckend tiefdunkle Farbe. Sehr fruchtig-konzentrierte Nase. Im Gaumen zeigen sich dann üppig-fleischige Konturen, gepaart mit einer frischen Note von reifen roten Kirschen und Zimt sowie einer dichten Textur, die schlachtweg beeindruckt.