OT IGT 2013

Orientalische Gewürze, frisch gemahlener Pfeffer, Cassis, Brombeer, Teer, kräutrige Noten, konzentriert, wild, ungestüm

Winzer: Oliviero Toscani
Region: Toskana
Rebsorte: Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate gebrauchtes Barrique
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: zum Böfflamott, zu Steak vom Grill

0.75 l – Bestellnummer 40813

Oliviero Toscani
Toskana

An der toskanischen Küste hat der wohl berühmteste Fotograf Italiens (u.a. Benetton) sein Paradies gefunden. Auf einem 150 Hektar großen Landgut züchtet er Pferde und Schweine, macht Olivenöl und auch Wein. Auf 220 bis 320 Meter Meereshöhe in südwestlicher Richtung hat er 12 Hektar Weinberge im Ertrag, angelegt wie ein Amphitheater. Angepflanzt werden Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Teroldego, Petit Manseng und Greco, Rebsorten, die so sind wie er: kraftvoll, wild und unangepasst. Sohn Rocco, der sich um die Weine kümmert, erhält tatkräftige Unterstützung von Angelo Gaja, der früh die Güte dieses Landstrichs erkannte und von Anfang an als Berater fungierte. Nur einen Steinwurf von Sassicaia und Ornellaia entfernt, dürfen die Weine von Oliviero Toscani aber nur als IGT Toscana deklariert werden. Das schmälert aber nicht die Reputation dieser Kreszenzen, die längst Kultstatus erreicht haben. Das Etikett des Top-Weins ?OT? gibt es in den Farben Gelb, Cyan und Magenta, eine Hommage an Toscanis Züricher Lehrer Johannes Itten, der diese Farben zu den Grundfarben seines Farbkreises proklamierte.

Abbildung unverbindlich