

Morellino di Scansano DOCG 2016

Geschliffen, fast süffig, die Würze und Wärme der Maremma hier in Perfektion

Winzer: Le Pupille
Region: Toskana
Rebsorte: 85% Sangiovese, 15% Alicante und Malvasia Nera
Farbe: rot
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wurst-Käse-Platten, zu leichten Pastagerichten und Antipasti

0.75 l – Bestellnummer 57516

James Suckling: 92 Punkte

Le Pupille
Toskana

Le Pupille ist das Markenzeichen der Maremma und Elisabetta Geppetti die "Lady of Morellino?. Anfang der 1980er Jahre übernahm die Winzerin und studierte Kunsthistorikerin bei Istia d Ombrone ein altes Gutshaus auf einem Hügel, im Dialekt "Pupille? genannt, und begann dort, Weinberge anzulegen. Heute gehören 80 Hektar zum Weingut. Elisabetta war Gründungsmitglied und langjährige Präsidentin des Consorzio del Morellino di Scansano. Die ersten Grundpfeiler in qualitativer Hinsicht legte der berühmte Antinori-Oenologe Giacomo Tachis.

Er schuf 1987 den Supertuscan Saffredi, der bis heute das ganze Potential dieser großartigen Region Jahr für Jahr unter Beweis stellt. In unseren Tagen wird das Weingut von dem bordelaiser Star-Oenologen Christian Le Sommer beraten. Hauptwein ist der Morellino di Scansano, der aus Sangiovese und Grenache gemacht wird. Der Grenache, der hier Alicante heißt, gibt dem Morellino neben der Frische der Sangiovese-Frucht jene besondere Wärme und Würze, die allen Weinen der Maremma eigen ist.

Abbildung unverbindlich