Morellino di Scans. Ris. DOCG Colli Uccellina 16

Bio-Wein

Duft nach Brombeeren und schwarzem Pfeffer, weiche Tannine, feines Säurespiel, dicht

Winzer: La Selva
Region: Toskana
Rebsorte: 85% Sangiovese, 15% Merlot
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate Barrique und Tonneau
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pasta mit roten Saucen, Frikadellen mit Bratkartoffeln, Steaks

0.75 l – Bestellnummer 17016

La Selva
Toskana

Mitten im Herzen der südlichen Maremma, in San Donato, liegt das Landgut La Selva, das dem Münchner Unternehmer Carlo Egger gehört. Schon seit 1980, auf inzwischen über 600 Hektar, betreibt er den Anbau und die Verarbeitung der zahlreichen landwirtschaftlichen Produkte nach den strengen Richtlinien der biologischen Landwirtschaft. Für die gutseigenen Weine werden die hier heimischen Morellino (Sangiovese), Ciliegiolo, Alicante und Vermentino angebaut, und auch einige Rebzeilen mit Merlot und Cabernet Sauvignon. ? Trauben sind Natur, Wein ist Kultur! Dazwischen liegt unsere Arbeit als Winzer.? Das ist das Leitbild von Roland Krebser, der seit vielen Jahren die Weine von La Selva vom Weinberg bis in die Flasche sorgsam und kundig betreut. Die hochmoderne Kellerei wurde 2003 fertiggestellt. Der größere Teil des 7.000m³ großen Gebäudes liegt verborgen unter der Erde und bietet somit ideale Bedingungen für die auf Qualität ausgerichtete ökologische Weinproduktion. Jährlich kommen rund 210.000 Flaschen aus diesem Keller. Dass Carlo Egger neben seinem Bio-Paradies auch das Münchner Musik-Label ECM besitzt, muss noch erwähnt werden.

Abbildung unverbindlich