

Morellino di Scansano DOCG 2018

Amarenakirsche mit einem Hauch von
Zimt und Nelke, die Würze und Wärme
der Maremma



Winzer: Le Pupille

Region: Toscana

Rebsorte: 85% Sangiovese, 15% Alicante und Malvasia Nera

Farbe: rot

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zur orientalischen Küche, z.B. Couscous mit Lamm oder auch zu Braten mit Blaukraut

0.375 l – Bestellnummer 59518

Falstaff: 90 Punkte

Le Pupille Toscana

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.