

Isole e Olena, Cepparello, IGT rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Isole e Olena - Toskana
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0090214

Unerreicht und unkopierbar. Ein Monument der Weinwelt

Kann ein Duft cremig sein? Oh ja! Reife Kirschen, umhüllt von einer traumhaft weichen Hülle setzen sich in der Nase fest und gehen sanft in ihr auf. Im Mund findet augenblicklich pure Wonne statt. Ich vergleiche es mit einer Wiener Melange, jenem Kaffee, der so weich und mild ist, der so wohlige warme Sympathie verstrahlt. Der Cepparello ist genauso sanft, genauso wärmend und kuschelweich. Er füllt den Mund auf eine Weise die weit entfernt von Opulenz ist, dafür jedoch mit einem Körper glänzt der einfach „rund und g’sund“ ist. Schwarze Kirschen und auch Brombeeren stehen auf der Zunge, am Gaumen streift sich edler Kaschmir ab, bringt Haftung. Man spürt den Cepparello wie er lebt, wie er weich, geschmeidig, ja fast cremig sich im Mund ausbreitet. Ein Traum von Wein, ein Traum an Haptik und Geschmack. Das steht meilenweit über allem, was man gemeinhin von Chianti kennt. Das ist ganz ganz große Weinkunst! Das ist einer jener Weine, die über jegliche Trends erhaben sind. Sie sind feste Größen in der Weinwelt. Unauslöschlich, unverzichtbar und vor allem unkopierbar. Investieren Sie in eine Kiste dieses Tropfens und genießen sie ihn die nächsten zehn bis fünfzehn Jahre. Ein Monument der Weinwelt.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

