



Tua Rita

2021 Toscana IGT

Keir

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Wein wächst in Doppel-Kordon-Erziehung auf Tonböden im Gebiet der Alta Maremma. Vinifikation in Amphoren für 6 Monate, mit vollem Schalenkontakt. Danach weitere 6 Monate in 3 bis 4 Jahre alten französischen Barriques und dann noch weitere Monate in der Flasche ruhend. Nur 2500 Flaschen gibt es jedes Jahr von diesem Ausnahmewein. Maulbeere, aber auch schwarze Kirsche. Dahinter noch leicht saure Himbeere. Dann kommen heller Tabak, Schokolade, Veilchen, angegrilltes Fleisch, Mocca, ein paar Kräuter und je tiefer man seine Nase in den Wein taucht, desto mehr kommt das Süßholz durch. Unfassbar anziehend, verführerisch und animierend. Jetzt kommt noch eine leichte Kirschlikör-Note dazu. Wow. Der Mund präsentiert sich mit einer fantastischen Säure um dann in eine Bitternote, ähnlich eines Gins, zu wechseln. Entsprechend wechseln auch die Aromen von dunklen Beeren und sogar Blutorange hinüber zu dunkler Schokolade, gemahlenem Pfeffer und Wachholder. Der Wein ist dicht und voluminös, den ganzen Mundraum beanspruchend. Die Tannine sind jetzt schon hervorragend geschliffen, die nächsten Jahren wird dann nur noch poliert. Alles so elegant, frisch und fein. So viel zu jung und doch schon so schön. Aber das wird ein Gigant, kein Zweifel! (hl)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Syrah

 **Wine Spectator :** 95