DRINKS.

Tenuta Mara Maramia Sangiovese Rubicone IGP Demeter 2019 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40927619
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Emilia-Romagna, Rimini
Abfüller	Tenuta Biodinamica Mara, Via Ca’ Bacchino, 47832 San Clemente, Italia
Marke	Mara
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	16 Monate
Degustationsnotiz	saftig-fruchtige Anklänge von Kirschen, Erdbeeren und dunklen Beeren verschmelzen mit blumigen sowie würzigen Noten von Eichenholz, Vanille, Leder und Balsamico.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Sangiovese
Etikette	klassisch, verspielt
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta, Wild

Beschreibung

Die Tenuta Mara ist in mehrfacher Hinsicht ein Sonderfall. Im Jahr 2000 erwarb Giordano Emendatori ein Stück Land mit 7 Hektar Anbaufläche, welches er fünf Jahre später mit Sangiovese-Reben bepflanzte. Das Weingut benannte er nach seiner Frau Mara, die ihm bis heute tagtäglich zur Seite steht. Von Anfang an setzte das Team auf den biodynamischen Weinbau - die Konzepte der Biodynamik sind noch strenger gefasst als die der Bio-Landwirtschaft und schliessen kosmische Elemente mit ein. So richtet man sich bei der Bewirtschaftung der Felder nach dem astronomischen Kalender und den Mondphasen. Ausschliesslich natürliche Präparate dürfen in Kontakt mit den Pflanzen kommen, während man den gesunden, aktiven Mikroorganismen im Boden die Hauptarbeit überlässt. Doch die Bemühungen der Familie Emendatori hören da noch nicht auf: Sie beschallen ihre Weinreben mit klassischer Musik von Mozart und anderen Komponisten (ja, im Weinberg sind grosse Lautsprecher aufgestellt!). Hinzu kommen klangvolle Melodien von Windspielen sowie lebhafte Vogelgesänge - immerhin befinden sich auf dem Weingut Hunderte von Vogelhäusern, Fledermaushöhlen und Insektenhotels, welche die Piepmätze anlocken. Im Weinkeller dürfen die Weine dann zu den Klängen gregorianischer Kirchengesänge reifen - denn Giordano ist davon überzeugt, dass all diese Stimuli einen positiven Einfluss auf die Weine ausüben.
Der Maramia Sangiovese wird spontan vergoren (ohne Temperaturkontrolle und mit natürlichen Hefen) und 16 Monate lang auf der Feinhefe in Eichenfässern unterschiedlicher Grösse reifen gelassen. Er wird weder gefiltert noch geschönt.