

DRINKS.

Ampeleia Kepos Toscana IGT BIO 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409322
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana, Maremma
Abfüller	Società Agricola Ampeleia srl, Località Meleta, 58036 Roccatederighi, Maremma / Tuscany, Italy
Marke	Ampeleia
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 Monate
Degustationsnotiz	ausbalanciert mit mittlerem Körper, mittleren Tanninen und mittlerer Säure. Am Gaumen zeigen sich Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Leder, Rauch, erdige Töne sowie balsamische Noten von Kräutern und Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Alicante Nero, Mourvèdre und Carignan
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Charcuterie, Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

Beschreibung

Elisabetta Foradori und Giovanni Podini hatten nur wenige Jahre zuvor in ein Anwesen in der Toskana investiert, als sie den jungen Önologen Marco Tait 2002 anriefen und um Unterstützung mit dem Aufbau des Weinguts baten. Heute bedecken die Weinberge von Ampeleia, einem 120 ha grossen landwirtschaftlichen Betrieb, eine Fläche von 35 ha und werden nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet. Um die Erzeugung des Komposts und der Sprühpräparate kümmert sich das Team selbst - unter anderem helfen fünf freilaufende Kühe mit der Düngung. Jeder der vier Weinberge von Ampeleia weist ein anderes Mikroklima, eine andere Höhenlage und einen anderen Bodentyp auf, weshalb man über die Jahre viele verschiedene Rebsorten pflanzen konnte. Die Cuvée mit dem Namen Kepos wurde 2006 zum ersten Mal produziert. Die Trauben stammen vom 300 m hohen, 5 ha grossen Weinberg Sassoforte, wobei alle drei Sorten am selben Tag geerntet und dann gemeinsam fermentiert werden, damit sie sich mit ihren unterschiedlichen Reifestadien untereinander ergänzen. Die Reifung der Cuvée dauert über zehn Monate an und findet in Betontanks statt.