

DRINKS.

Caiarossa Aria di Caiarossa IGT 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7002319
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Caiarossa s.r.l Società Agricola, Loc. Serra all'olio 59, 56046 Riparbella, Pisa, Italie
Marke	Caiarossa
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein sattes Rubinrot. Balsamisch in der Nase mit Aromen von Kräutern, Gewürzen, satten reifen Beeren und Kirschen. Am Gaumen Noten von Beeren, Leder, Kirsche, Tabak und Minze, sanft und weich, gut integrierte Tannine, cremiger Schmelz und langanhaltender Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Charcuterie, Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Lamm

Beschreibung

Das Team von Caiarossa hat sich der biodynamischen Landwirtschaft verschrieben und befolgt damit einen streng ökologischen Ansatz, der die Harmonie von Mensch und Natur in den Fokus stellt. Die Fruchtbarkeit des Bodens wird durch das Einbringen verschiedener natürlicher Dünger erhöht. Auch für die Stärkung der Pflanzen und die Kontrolle schädlicher Insekten verlässt man sich auf altbewährte Methoden, die im Einklang mit der Umwelt stehen - wobei man sich stets nach den Mondphasen und anderen kosmischen Zyklen richtet. Seit 2005 sind die Weine von Caiarossa als organisch und biodynamisch zertifiziert. Im Jahr 1998 begann man, eine 16 ha grosse Fläche zu bepflanzen. Weitere 15 ha kamen zwischen 2008 und 2013 hinzu. Die restliche Landfläche - 70 ha sind es insgesamt - wird von Bäumen eingenommen. So kommt es, dass die Weinberge von Caiarossa von dichten Wäldern umgeben sind.

Der Aria di Caiarossa wird auf der Basis von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah hergestellt. Die Lese, bei der bereits die besten Trauben selektiert werden, erfolgt im September per Hand. Eine zweite Selektion folgt im Weinkeller auf dem Sortiertisch. Die Fermentation findet bei kontrollierten Temperaturen in Betontanks statt, wobei die Traubenschalen zwischen 15 und 25 Tage lang mazerieren. Die malolaktische Gärung findet sowohl in den Betontanks als auch später in Holzfässern statt. Insgesamt wird der Rotwein 20 Monate lang ausgebaut. Bei der Degustation entstehen Eindrücke von Eichenholz, Tabak, Leder, Erde, Pflaumen, Beeren, Kirschen und Gewürzen.