



Italien



Weinprofil
2014
'Il Cacciatore di Sogni'
DOC Rosso Conero
La Calcinara

Wir stellen vor: Eleonora und Paolo Berluti – jung, innovativ, voller Ideen, Enthusiasmus und Mut – Önologen und Macher von ‚La Calcinara‘. 20 Hektar Land im Naturreservat Monte Conero in den Marken, aufgeteilt in Weinberge, Olivenhaine und Wald, nennen sie ihr Eigen. Ihr Credo: Respekt für das einzigartige Terroir des Monte Conero und den Zyklus von Mutter Natur.

Die mit Kalksteinen durchsetzten, sandigen Lehmböden werden ausschließlich organisch gedüngt und auch beim Pflanzenschutz werden natürliche Produkte verwendet. **Seit diesem Jahr ist das Weingut daher offiziell als 'biologischer Weinbaubetrieb in Konversion' zertifiziert.** Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet, um so schonend wie möglich die wertvolle Ernte einzubringen. Die Geschwister sind sich einig, dass im Naturreservat des Monte Conero die einheimische Montepulciano-Rebe, die sie von alten Reben selektionierten, ideale Bedingungen findet, um ausdrucksvolle Weine mit Kraft und Eleganz zu erzeugen.

Die Weine sind meistens ungefiltert und werden durch einen langen Ausbau auf der Hefe und einer weiteren Lagerung in der Flasche stabilisiert. Das Ergebnis sind komplexe, elegante und authentische Weine, die den Gaumen mit jedem Schluck mehr erfreuen. Probieren Sie die magischen Weine von Eleonora und Paolo und Sie werden verstehen, warum wir so begeistert sind.

Der Wein im Glas 'Il Cacciatore di Sogni' - der Traumfänger:
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Überströmendes Bukett mit feinen Fruchtnuancen von reifen Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund Anklänge von frisch gegerbtem Leder. Im Mund ein dreidimensionales Aromenspiel zwischen der dichten 'süßen' Frucht, würzigen Holzaromen und mineralischen Anklängen, das lange anhält. Ein Traumwein!!! - Golden Star Vini buoni d'Italia

Jahrgang:	2014
Erzeuger:	Eleonora und Paolo Beluti
Region:	In der Nähe von Ancona in den Marken
Rebsorten:	95 % Montepulciano, 5 % Merlot und Sangiovese
Ertrag:	67 hl/ha
Boden:	Lehm- und Sandböden, Kalksteine mit maritimen Fossilien
Ausbau:	50 % für 12 Monate in 25 hl-Barrique – 50 % im Stahltank
Optimaler Genuss:	Jetzt trinkreif bei 16°C; kann noch 5 Jahre gelagert werden
Alkoholgehalt:	13,5 %
Restzucker:	1,6 g/l
Weinsäure:	5,2 g/l
Küche:	Pasta mit Fleischsauce, Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse, Wild



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087