ZWEIFEL
1898

LE CROCINE

IGT Toscana
Le Crocine
2024

CHF **76.00** 150cl

Wenn zu aller Kraft und Fülle, für was die Weine aus der Maremma, dieser wunderschöne Streifen Küste der Toskana und insbesondere Bolgheri stehen, noch Finesse und Seidigkeit hinzukommen, dann entstehen grosse Weine. Genau das ist das Ziel vom jungen Weingut Le Crocine. Mit viel Gespür für Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc aus den verschiedenen Böden in und um Bolgheri sowie Know-How für Ausbau und Reifung entstehen auf Le Crocine Weine mit unglaublich viel Feingefühl.

Herkunft

Die Trauben stammen bewusst aus vielen verschiedenen Bodenformationen rund um Bolgheri, um die Komplexität zu erhöhen.

Traubensorten

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Die Selektion der Trauben ist ein grundlegender Prozess, bevor die Trauben abgebeert und der Most in Stahltanks umgefüllt wird. Die temperaturgesteuerte Gärung und Mazeration erfolgt über einen Zeitraum von etwa zwei bis drei Wochen, wobei

Degustationsnotizen

Dichtes Rubin, frische duftige Nase mit schwarzen Kirschen, kräftiger jugendlicher Körper mit eleganten Tanninen, lang und genussvoll. Hat grosses Potential.

Geniessen zu

Rindshamburger, Steaks, gebratenes Schweinefleisch, Lammgyros, Ziegenkäse, Spinat-Quiche

Zweifel 1898 AG
Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch