



ZWEIFEL

1898

LE CROCINE

IGT Toscana
Le Crocine
2018



Wenn zu aller Kraft und Fülle, für was die Weine aus der Maremma, dieser wunderschöne Streifen Küste der Toscana 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

70% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Nach dem Sortieren der Trauben werden die Beeren in kleine Edelstahltanks gefüllt. Die Trauben werden kurz kalt eingeweicht, bevor die Gärung auf natürliche Weise beginnt, gefolgt vom biologischen Säureabbau. Ausbau während 8

Degustationsnotizen

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

Geniessen zu

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