OT IGT 2017

Orientalische Gewürze, frisch gemahlener Pfeffer, Cassis, Brombeer, Teer, kräutrige Noten, konzentriert, wild, ungestüm

Winzer: Toscani
Region: Toskana
Rebsorte: 60% Syrah, 40% Cabernet Franc
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate slawonisches Holzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: zum Böfflamott, zu Steak vom Grill

0.75 l – Bestellnummer 40817

Gambero: 2,5/3 Gläsern

Toscani
Toskana

An der toskanischen Küste hat der wohl berühmteste Fotograf Italiens (u.a. Benetton) sein Paradies gefunden. Auf einem 150 Hektar großen Landgut züchtet er Pferde und Schweine, macht Olivenöl und auch Wein. Auf 220 bis 320 Meter Meereshöhe in südwestlicher Richtung hat er 12 Hektar Weinberge im Ertrag, angelegt wie ein Amphitheater. Er bekam tatkräftige Unterstützung von Angelo Gaja, der früh die Güte dieses Landstrichs erkannte und von Anfang an als Berater fungierte. Angepflanzt werden Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Teroldego, Petit Manseng und Greco, Rebsorten, die so sind wie er: kraftvoll, wild und unangepasst. 2015 hat sein Sohn Rocco Toscani das Gut vom Vater übernommen, dazu das Versprechen, dass dieser ihm nicht dreinredet. Nur einen Steinwurf von Sassicaia und Ornellaia entfernt, dürfen die Weine von Oliviero Toscani aber nur als IGT Toscana deklariert werden. Das schmälert aber nicht die Reputation dieser Kreszenzen, die längst Kultstatus erreicht haben. Das Etikett des Top-Weins ?OT? gibt es in den Farben Gelb, Cyan und Magenta, eine Hommage an Toscanis Züricher Lehrer Johannes Itten, der diese Farben zu den Grundfarben seines Farbkreises proklamierte.

Abbildung unverbindlich