# 2021 Paleo Rosso Toscana IGT/b

**Le Macchiole**

| | |
|---|---|
| **Typ** | Rot |
| **Herkunft** | Italien, Toscana |
| **Ausbau** | 14 Monate in Holzffässer |
| **Ausschanktemperatur** | 18 - 20 °C |
| **Trinkreife** | 6 - 8 Jahre nach Ernte |
| **Alkoholgehalt** | 14 % |
| **Traubensorten** | Cabernet Franc |
| **Grösse** | 75cl |
| **Artikelnummer** | 25451721 |

**Bemerkungen**

Mit dem Paleo führt Cinzia Merli vor, dass ein reinsortiger Cabernet Franc in der meeresnahen Toskana exzellenten Wein hervorbringt – spannender und raffinierter als der verbreitete Cabernet Sauvignon. Während die Cabernet-Franc- Traube in nördlicheren Anbaugebieten wie im Bordelais oft Mühe bekundet, regelmässig auszureifen, findet die Sorte hier in der trockenen, sonnenverwöhnten Alta Maremma ideale Bedingungen. Dieser Umstand hat Cinzia Merli ermutigt, ganz auf diese Rebsorte zu setzen und ihre Cabernet-Sauvignon- Reben umzupfropfen. Heute stammen die Trauben aus den Lagen Puntone (1993), Casa Nuova (1998) und Madonnina (2002). Die Maischung dauert rund 20 Tage, anschliessend wird der Wein während 14 Monaten in Barriques ausgebaut (3/4 Neuholz, 1/4 zweite Füllung). Der Paleo ist weltweit einer der wenigen reinsortigen Caber net-Franc-Weine von Bedeutung. Anerkennend verteilen alle re levanten italienischen und internationalen Weinkritiker dies em einzigartigen Tropfen ihre Höchstnoten.SortimentAnzahl Fl a

**Degustationsnotizen**

Das junge Weingut von Cinzia Merli, das 1983 gegründet wurde, blickt bereits auf ruhmreiche Jahre zurück. In der toskanischen Küstenregion, wo das Anbaugebiet von Bolgheri liegt, nimmt Le Macchiole mit 22 Hektaren dank kompromisslosem und geschicktem Qualitätsstreben eine führende Stellung ein. Cinzia Merlis Spitzengewächse Paleo, Messorio und Scrio zählen zum exklusiven Kreis der toskanischen Kultweine. Das hat seinen Preis: Das Trio ist teuer – und sehr, sehr rar. Zum Kennenlernen empfiehlt sich der Bolgheri Rosso, die jüngste Kreation von Cinzia Merli. Mit dem Paleo gelang es ihr als Erster in Italien, einen grossartigen reinsortigen Cabernet Franczu erzeugen. Auch die beiden anderen Topgewächse sind reinsortig: Der Messorio wird aus Merlot, der Scrio aus Syrah gekeltert. Die Betriebsgebäude von Le Macchiole sind grosszügig, schlicht und technisch perfekt eingerichtet. Noch eindrücklicher als die Kellerei sind jedoch die Rebberge mit ihren ausgesprochen hohen Stockdichten. Seit vielen Jahren werden sie na