

AUDERE

Toscana IGT 2025

Ein intensiver und charaktvoller Wein aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die separat vinifiziert und ausgebaut werden, um die Identität und die Eigenschaften jeder Rebsorte zu bewahren. Der Ausbau in französischen Eichenbarriques verleiht dem Wein ein tiefgründiges und harmonisches Profil, in dem sich die reiche Frucht mit feinen Gewürz- und Vanillenoten verbindet.

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ALKOHOLGEHALT

15 °C

BETRIEBSTEMPERATUR

16 °C

BODEN

Sandiger Boden mit Bolgheri-Konglomeraten und alluvialen Schieferablagerungen.

WEINHERSTELLUNG

ALKOHOLISCHE GÄRUNG

Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 25–28°C unter Verwendung ausgewählter Hefen. Die Maischestandzeit auf den Schalen beträgt etwa 3 Wochen.

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Die malolaktische Gärung erfolgt mit ausgewählten Bakterien nach dem Verfahren der Co-Inokulation, sodass alkoholische und malolaktische Gärung parallel stattfinden.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensives, tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase dominieren Waldbeeren mit Noten von Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Himbeere, begleitet von feinen Vanillenoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein intensiv und kraftvoll, mit einer ausgeprägten Struktur, die seinen markanten Charakter unterstreicht.

DER JAHRGANG 2025

Der Jahrgang 2025 war von einem milden Winter und einem besonders niederschlagsreichen Frühjahr geprägt, wodurch gute Wasserreserven im Boden gewährleistet wurden. Der Sommer verlief insgesamt ausgeglichen, mit moderaten Temperaturen und gut verteilten Niederschlägen im Juli, August und September. Diese Bedingungen begünstigten eine gleichmäßige Entwicklung der Reben und eine allmähliche Reifung der Trauben. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc wurden separat gelesen, entsprechend den unterschiedlichen Zeitpunkten der phenologischen Reife der jeweiligen Rebsorte. Dadurch konnten ihre charakteristischen sortentypischen Eigenschaften bewahrt und ausgewogene Trauben gewonnen werden, die zur Struktur, Komplexität und zum Charakter des Weins beitragen.

ERZIEHUNGSSYSTEM

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt.

PFLANZJAHR

3 years

HÖHENLAGE

20 m ü. M.

WEINLESE

Von Hand in 15-kg-Kisten

AUSBAU

Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc werden separat in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Die Assemblage der beiden Rebsorten erfolgt in der Pre-Finishing-Phase.

FLASCHENREIFE

Nach der Abfüllung reift der Wein vor der Vermarktung mindestens 3 Monate in der Flasche.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideal zu reichhaltigen und herzhaften Gerichten der toskanischen Küche: toskanischen Crostini mit Geflügelleberpastete, Wurstwaren sowie Schweine- oder Wildschweiwürsten, Pasta mit kräftigen Tomatensaucen und Wildragout. Hervorragend auch zu geschmortem, langsam gegartem und gegrilltem Fleisch.

