



"Lodolaia" Syrah Maremma Toscana DOC

Valdifalco di Loacker
Italien, Toskana

Vinifikation

Lagerung für 12 Monate in französischen Barriques, 1/3 Erstbelegung, anschliessend für 5 - 6 Monate im grossen Holzfass

Charakter

Sattes, intensives Rubinrot; reife und ausdrucksstarke Nase, dunkle Beerenfrucht, Heidelbeeren, Holunder, würzige Pfeffernoten, Ausbaunoten vom Holzfass, feine Kräuteraromen; am Gaumen wirkt er jugendlich ungebündelt zu Beginn, satt und dicht mit konzentrierten Sortenaromen, kernige Gerbstoffe, die durch Reifung schmelzig werden; klingt lange mit dunkler Beerenfrucht und grosser Konzentration nach

Vinum No 12, Dezember 2022

18/20 Punkte | Trinkreife: 2022 - 2028

"Intensiv rubinfarben mit einem strahlenden Blaustich im Glas. Betörend das Bouquet: Kaffeebohnen, Waldfrüchte, Kakao-Nibs, Moos und Pilz-Aromatik, tiefgründig und vielschichtig. Frische und saftige Anmutung am Gaumen, schöne Kirschfrucht, mit schlankem Zug und einem sehr feinen Tannin. Hervorragend ausbalanciert und mit enormer Länge. Zu Wildgerichten oder einem Lamnbraten."

Limitierte Produktion: nur ca. 4000 x 75cl Flaschen, wenige Grossformate

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Ente, Grill, Pilze, gereifter Käse

Technische Details

| | |
|----------------|------------------------|
| Traubensorten: | 100% Syrah / Shiraz |
| Trinkreife: | 2024 - 2029 |
| Alkohol: | 15.5 Vol.% |
| Hinweis: | Enthält Sulfite |
| Methode: | Zertifizierter Biowein |

Bewertungen



| | | |
|------|-------------|--------|
| 2020 | Falstaff | 91/100 |
| 2020 | Vinum | 18/20 |
| 2019 | Luca Maroni | 95/99 |
| 2017 | Luca Maroni | 95/99 |
| 2016 | Vinum | 17/20 |
| 2012 | Falstaff | 91/100 |
| 2006 | Falstaff | 91/100 |

