"Lodolaia" Syrah Maremma Toscana DOC

Valdifalco di Loacker
Italien, Toskana

Vinifikation

Lagerung für 12 Monate in französischen Barriques, 1/3 Erstbelegung, anschliessend für 8 Monate im grossen Holzfass

Charakter

Sattes, intensives Rubinrot; reife und ausdruckstarke Nase, dunkle Beerenfrucht, Heidelbeeren, Holunder, würzige Pfeffernoten, Ausbaunoten vom Holzfass, feine Kräuteraromen; am Gaumen wirkt er jugendlich ungebändigt 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 Lammbraten."

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 - 2030
Alkohol:	14.5 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