Bakkanali

Bakkanali K Monte Amiata IGT

, 750 ml

Italy,

9911013015

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Puntarelle mit Anchovis-Dressing & Parmigiano (Fisch)

Rosa gebratener Lammrücken mit Rosmarin, gebratener Aubergine & Zitronenzeste (Lamm)

Pici mit Steinpilzen, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl & getrockneter Tomate (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.04.2026

Information zum Wein
Reinsortiger Sangiovese vom Monte Amiata auf 550 Metern Höhe. Der Boden ist geprägt von eisenhaltiger Braunerde mit Kalkstein. Der Wein wurde spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Der "K" ist das Sangiovese-Pendant zum "KAB", der aus Cabernet gefüllt wird.
Farbe
leuchtendes Kirschrot mit leichter Transparenz

Nase
Ein duftiger, saftig und knackig fruchtig wirkender Sangiovese mit Noten von Moosbeeren und Sauerkirschen, dazu ein Anklang von Holunder, Erde, Torf, fluffigem Schokoladenkuchen und einem Wacholderzweig.

Gaumen
Am Gaumen ist der "K" druckvoll, saftig und frisch. Das ist ein bisschen wie früher, als Sangiovese als eher kernige, säurebetonte Sorte vinifiziert wurde. Ein straffer, vibrierend frischer Wein mit gutem Druck und roter, knackiger Frucht, die von ein paar schwarzen Beeren, wiederum erdigen, pikant bitteren und nussigen Noten durchzogen wird. Kein Holz, nur Frische, etwas Rauch, Kernigkeit, Ehrlichkeit mit bestem Trinkfluss.