



Bakkanali Kab IGT

2023, 750 ml

Italien, Toskana

9911013013

Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Crostini mit Tapenade von getrockneten Tomaten und
Oliven

Rotbarbe mit Rotweinbutter und Oliven

Steak

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Die Trauben für diesen Cabernet Sauvignon stammen von einem einzigen Hektar biologisch bewirtschafteten Weinbergs am Monte Amiata bei Poggioferro. Die Reben wachsen auf eisenhaltigen, kalksteinreichen Böden in 550 Metern Höhe und sind mittlerweile 19 Jahre alt. Nach der Lese erfolgt eine spontane Gärung mit natürlichen Hefen im Ganzen – unter semi-kohlensäurehaltigen Bedingungen – mit einer Mazerationsdauer von 8 bis 12 Tagen. Der weitere Ausbau findet ausschließlich in Betontanks statt, um die Rebsorte pur und unverfälscht zum Ausdruck zu bringen. Der Schwefeleinsatz bleibt minimal, mit weniger als 25 mg/l Gesamt-SO₂. Die Jahresproduktion liegt bei etwa 5.000 Flaschen.

Farbe:

Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2023 „KAB“ Cabernet Sauvignon von Bakkanali kann man ruhigen Gewissens als Tuscanified Cabernized beschreiben. Die Rebsortenregler sind alle auf Maximalausschlag, gepaart mit dem einzigartigen Odeur der Toskana: Macchia, Lorbeer, Wacholder sowie Rosmarin, Thymian und schwarze Olive. Befeuerter von vollreifer Frucht verströmt er sein kraftvolles Parfum nach Cassis, Piment d’Espelette und floralen Kopfnoten aus dem Kelch.

Mund:

Im Antrunk ist er erfrischend stringent: die kühle Frucht ist straff verschnürt im phenolischen Korsett und wird würzig ergänzt durch Cassis- und Brombeerblätter. Mit herbem Charme und pudrig-feinem Gerbstoff erhellt die dunkelrote Frucht den Gaumen und begleitet ihn ins fast mineralisch kühle Finale. Ein atypischer Cabernet mit mittlerer Dichte und freundlich versatiled Naturell.