



Le Masse

Santa Goccia Toscana IGT



2021, 750 ml



Italien, Toskana



9911091808



Canaiolo, Sangiovese, Trebbiano

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorter Ochsenschwanz mit Mehlspatzen

Gebratene Lammlachse mit dicken Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Rote Bete aus dem Ofen mit Pesto al Genovese, Schafskäse und
Pistazien

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.10.2023

Info:

2021 Santa Goccia basiert auf einem Cuvée aus 70% Sangiovese, 20% Canaiolo sowie 10% Trebbiano. Im traditionellen Stil eines Chianti fanden immer weiße Rebsorten statt zur Stabilisierung von Säure und Farbe.

Auf 250 Höhenmetern stehen diese Rebstöcke rund um Barberino Tavernelle mit vierzig Jahren Rebalter in Cordon-Erziehung auf Skelett-haltigen Böden sowie Tuff, Sand und Lehm.

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Boxen. Spontan wird dann im Stahltank ohne Temperaturregulierung vergoren. Jeder Jahrgang geht seinen eigenen Weg, was auch die Schwankungen zwischen den Jahrgängen mitunter erläutert. 20% davon werden als ganze Trauben verarbeitet. Die Vergärung dauert ca. zehn Tage an, wobei immer wieder manuell die Tresterkuchen heruntergedrückt wird.

Im weiteren Verlauf reift der Wein für neun Monate in Stahl- und Zementtanks sowie weitere acht Monate Reife auf der Flasche bis zum Start des Verkaufs.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit hellen Reflexen

Nase:

Fruchtig, würzig und ruppig startet er zunächst. Dunkle Früchte zeigen sich in Form von Pflaume, schwarzer Johannisbeere und Brombeere. Mit reichlich Sauerkirsche wird von hinten angeschoben. Immer im Wechsel: Frucht und Frische. Rassig und animierend wirkt dies. Sein mediterranes Herz zeigt uns der Santa Goccia durch Thymian und Rosmarin ausgiebig. Die etherische Seite bleibt dann für Minuten im Glas stehen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er direkt, wo wir uns befinden. Frucht, Säure und Tannin zugleich. Ausgewogen und unkompliziert. Im Gleichschritt und in gelungener Eintracht schreiten Tannine & Säure angenehm daher. Dabei kleidet er den Mundraum zart aus. Seine Bitterstoffe sind durchweg positiv gestimmt und im ständigen Wechselbad mit der dunklen Frucht. Herrlich animierend und abwechslungsreich. Stets präsentiert er sich schlank und kühl. Er ist leichtfüßig unterwegs und steht für pure Trinkfreude. Seine würzigen, rustikalen Noten prägen den Nachhall und lassen uns immer wieder aufhorchen.