

 **Bakkanali**

Bakkanali K Monte Amiata

IGT

 2022, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911013012

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pizza Fritta

Thunfisch vom Grill

Pasta mit Salsiccia-Ragout

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Farbe:

Mittelkräftiges Rubinrot.

Nase:

Der 2022 Monta Amiata Sangiovese von Bakkanali changiert in der Nase von dunkler, reifer Kirschfrucht zu würzig-rauchigen Noten. Schwarze Kirschen und dunkle Maulbeeren skizzieren die reife Sangiovese, diszipliniert durch schwarzgeräucherten Speck und dunkle Gewürznoten. Schwarzer Pfeffer und Kardamom skizzieren die Kopfnote, hinzu kommen dunkler Tabak und frisch gerösteter Kaffee.

Mund:

Saftig im Antrunk wirkt er frischer und vor allem fruchtbetonter, als die Nase vermuten lässt. Mit jovialer Frucht und lebendigem Säurenerw wird er gesäumt von feingliedriger Phenolik, die ihm weiteres Tempo verleiht. Moderne Vinifikation mit freudvollem Charakter und transparenter Aromatik. Außergewöhnliche Sangiovese für die unbeschwerten Stunden des Daseins.