Le Masse

Spruz Rosato IGT

2024, 750 ml

Italien, Toskana

9911091812

Sangiovese

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta Puttanesca

Hibiskus Ceviche mit Avocado

Gebratene Wachteln mit Lorbeer und Sauerkirschen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

Bio-Rosato aus 100% Sangiovese der Fattoria Le Masse in Barberino Val d'Elsa inmitten des Chianti Classico Gebietes von biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen auf Kalk- und Galestro haltigen Böden. Die Trauben werden bereits Ende August gelesen, im Ganzen schonend gepresst und mit weinbergseigenen Hefen im Edelstahltank ohne Temperaturkontrolle vergoren; der Wein wird im folgenden Frühjahr auf die Flasche gefüllt. Spruz ist mit 11% Vol. bewusst leicht gehalten, krachtrocken und auf ambulanten Trinkgenuss ausgelegt.

Farbe:
Helles Kirschrot mit leicht kupfernen Reflexen und seidenmatter Trübung.

Nase:
Der 2024 Spruz Rosato von Le Masse ist charakterisiert durch jugendliche Leichtigkeit: aromatisch bewegt er sich im hellroten, rotfruchtigen Bereich und dekliniert einige Sorten Kirschen, Johannisbeeren und rote Maulbeeren, das Ganze wird geordnet durch den Eindruck nasser Flusskiesel und dezent Kräuterwürzigen Noten nach jungem Lorbeer. Jeder Eindruck wirkt wie eine geheime Anspielung, nichts ist wirklich in Stein gemeißelt, und genau so soll das auch sein.

Mund:
Super saftig im Antrunk mit klar konturierendem Gerbstoff am Zungensaum, der seine Fließgeschwindigkeit nochmals erhöht und eindeutig channelt: ab nach vorn, durch die Mitte, und zwar zügig! Die feine Phenolik bestäubt die strahlend rote Kirschfrucht wie Puderzucker, die reife Säure pulsiert mit 120bpm und lässt den Becher hochfrequent nachschenken.