

2/3



MARAMIA SANGIOVESE RUBICONE IGP DEMETER TENUTA MARA 150CL demeter







Rubicone igp, Tenuta Mara, Romagna, Italien

Geschmack

Trocken Süss Fruchtig / Weich Würzig / Herb Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2019

Notizen Aromen von frischen Beeren, Zitrusfrüchte, Erde,

> Muskatnuss, Terrakotta und Oregano. Subtiler, leichter Körper, feine Tannine und ein mineralischer Abgang. Eigentlich ziemlich rustikal, durch den biodynamischen An- und Ausbau aber eindeutig auf

der feinen Seite.

Vinifikation Natürlich, nach biodynamischen Richtlinien

> vinifiziert. Ohne Einsatz von chemischen Spritzmittel und ohne Zugabe von Hefen, bleibt der Most während eines Monats in Kontakt mit den Schalen. Der Ausbau erfolgt 15 Monate in französischen

Eichenfässern.

Traubensorten 100% Sangiovese

Alkohol 14 % Format 150 cl

Auszeichnungen /

Bewertungen (2016)

Meran Wine Festival

90/100 Punkte James Suckling (2016) Gambero Rosso (2018) 3/3 Bicchieri

TENUTA MARA

Ein aussergewöhnliches Weingut, welches von Kunst und Musik geprägt ist und diese musischen Qualitäten an seinen Wein weiter gibt. Die Geschichte von Tenuta Mara beginnt, als sich Giordano Emendatori entschied, seiner großen Weinleidenschaft nachzugeben und ein Weingut zu planen und zu konstruieren, dass er nach seiner Frau Mara benannte. Im Weinberg sind zwischen den Rebzeilen professionelle Lautsprecher angebracht, die den Weineberg mit Mozart beschallen. Windspiele begleiten das Ensamble. Dutzende von namhaften Künstlern gefertigte Statuen und Installationen schmücken den Weinberg und das Weingut. Im ersten Weinkeller reifen die Weine in 6 grossen Betontanks, jeder von einem unterschiedlichen bemalt. Danach reifen die Weine im zweiten Keller, in grossen Eichenfässern, beschützt von chinesischen Terracotta Kriegern. Nach byzantinischer Art gestaltet, beherbergt der dritte Teil des Kellers die Barrique- und Tonneauxfässer des MaraMia. Dort vollenden die Weine ihre Reifung unter den medidativen Klängen gregorianischer Gesänge. Die Tenuta Mara setzt voll auf Spontanvergährung und biodynamischen Weinbau.

http://www.tenutamara.com