



Sazar

Maremma Toscana DOC Alicante

REBSORTEN 100 % Alicante.

ANBAUGEBIET Eigene Weinberge in der Gemeinde Scansano (GR), Toskana, Italien.

ERZIEHUNGSFORM Spornkordon, Guyot (6500 Reben pro Hektar).

ALTER DER REBEN 20 Jahre.

HÖHENLAGE 380 Meter ü. d. M

BESCHAFFENHEIT DES BODENS mittelschwerer, leicht lehmartiger Boden, kalkhaltig, steinig.

ERTRAG ca. 1,5 kg pro Rebe.

WEINLESE Handlese in Kisten von 15 kg. Mitte September.

WEINBEREITUNG Nach dem Abbeeren und Keltern fermentiert der Most mit der Schale mindestens 10–12 Tage lang mit 2 Unterstoßen pro Tag bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 26 °C. Daraufhin werden der Abstrich des Mostes und eine schonende Pressung durchgeführt. Die malolaktische Gärung erfolgt in Betonfässern.

REIFUNG Zuerst inahltanks und dann in Betonfässern für 14–15 Monate bis zur Abfüllung.

ORGANOLEPTISCHE NOTEN Helles Rubinrot mit eleganter Transparenz. Auffällig sind die angenehme und elegante Intensität des Fruchtgeschmacks, die absolute Reinheit und die Ausdruckskraft des Bouquets, das Noten von Sauerkirschen, Kirschen und kleinen reifen roten Beeren freisetzt. Am Gaumen schmeichelt er mit großer Harmonie und Ausgewogenheit zwischen den Bestandteilen, insbesondere durch die abgerundeten Tannine und den prickelnden und verlockenden Säuregehalt, die ihn gut trinkbar machen. Typisch mediterraner herzhafter Abgang.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN Vorspeisen von Meer und Land. Ausgezeichnet als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR 14–15 °C im mittelgroßen Glas.

Linie der Origini

Die Zahl Sechzehn war der alten etruskischen Zivilisation heilig. In ihrer Sprache bezeichnet das Wort „Sazar“ genau diese Nummer. Sechzehn waren die Sektoren, in die sie das Himmelsgewölbe in ihrer Kosmologie aufgliederten, doch auch Raum und Zeit wurden in Sechzehntel unterteilt. Diese Verbindung zwischen dem Himmel, dem Sonnenstand und der Erde spiegelt unsere Art wider, mit der Natur umzugehen, ihr zu lauschen und uns von ihr leiten zu lassen. Sazar ist ein subtiler, ausgewogener, eleganter und gleichzeitig fruchtiger Wein, der auf gekonnte Weise aus der alten Alicante-Traube hergestellt wird, die im 17. Jahrhundert zur Zeit des unter spanischer Herrschaft stehenden Staates der Festungen in die Maremma eingeführt wurde und in diesem Gebiet als Tinto di Spagna bekannt ist. Seine Stärke liegt in dem fruchtigen und eleganten Bouquet.