

WEIN ITALIEN

Der Life-Ball zum persönlichen Nachfeiern

By Roland Graf · On 4. Januar 2014

Auf Cavallis Weingut holt Sohn Tommaso das Beste aus dem Cabernet

An **Roberto Cavalli** gab es dieser Tage kein Vorbeikommen. Boutique-Eröffnung, Life-Ball-Show und Interviews dazu füllten die Gazetten. Mit im Gepäck hatte der Designer aber auch zwei Rotweine. Die verantwortet Sohn Tommaso, der sich neben der Pferdezucht auch um das Weingut im Chianti kümmert. In beiden Fällen verzichtet der Winzer in Panzano auf die Verwendung von Sangiovese. Dennoch ist in der Blindprobe klar, dass es sich um Italiener handeln muss.

„Le Redini“ besteht zu 90% aus Merlot, die Erdbeerfrucht und das zarte Veilchen im Duft verraten die dominante Rebsorte. Mit dem Rest, den Alicante beisteuert, kommt aber auch eine zarte grüne Note in den Blend: Minze und etwas Basilikum, die sich über die kühle rote Frucht legen. Die besteht in jugendlicher Kirsche, gemeinsam mit dem noch präsenten Tannin verweisen sie auf die Jugend des Weins. Andererseits passt er so auch an den heißen Tagen, an denen schwerere Rote nicht in unser Konzept passen.

Die Nase des 2009er „Cavalli“, Flaggschiff des Hauses, liefert hingegen eine Studie dunkler Aromen, von der Geranie über Brombeere und Lakritz bis zum Kakao. Immer wieder blitzt auch eine dunkle Kirsche durch, die dann vor allem am Gaumen präsent ist. Strahlige Frucht und dazu ein noch junger Gerbstoff im Abgang machen den Trinkfluss des Weins aus. Die heiße Plateaulage ermöglicht eben reifen Cabernet, denn die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc weist nicht die Spur an Grün auf. Gekonnt geschneiderter mächtiger Stoff, ganz wie vom Herrn Papa!



Bezugsquelle: Tenuta degli Dei, „Le Redini“ 2011 bzw. „Cavalli“ 2009, EUR 19,90 bzw. EUR 39,90 bei Wein&Co, www.weinco.at