



Chaos

Marche Rosso IGT



Fattoria Le Terrazze

Beschreibung

Dieser Wein wurde als Hommage an die Chaostheorie benannt. Das Etikett ändert sich jedes Jahr und zeigt jeweils einen neuen Ausschnitt der Mandelbrot-Menge.

Chaos wurde 1997 erstmals produziert, nach der ersten Ernte eines experimentellen Weinbergs. Die Fermentation erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 28°C mit selektierten Hefen. Nach einer Maischestandzeit von 7 bis 10 Tagen reift der Wein 12 Monate in Barriques erster, zweiter und dritter Belegung. Danach ruht er für weitere 9 Monate in Edelstahltanks und wird nach ca. 2 Jahren Flaschenreife auf den Markt gebracht.

Organoleptische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe mit violetter Reflektion. Komplex und fruchtig in der Nase mit würziger und fein balsamischer Note. Der delikate Geschmack und die Fülle der Tannine verleihen dem Wein eine komplexe Harmonie und Genießbarkeit.

Weinbeleitung

Rotes Fleisch im Allgemeinen, vorzugsweise schnell gegart, wie Tagliata, Fiorentina und Taube. Besonders geeignet für würzige Gerichte. Ausgezeichnet mit mittelreifem Käse wie unser typischer Pecorino aus der Region Marken.

-  0,75l - ALC 13,50%
-  Merlot, Syrah, Montepulciano
-  16/18 °C
-  Ballon Glas