



**SAUTER**

WIJNEN



## San Felo Balla la Vecchia 2022 Maremma Toscana DOC

### Kleur

Robijnrood met een mahonie schakering.

### Neus

We hebben hier weliswaar met een Bordeaux-blend te maken, maar zo manifesteert de wijn zicht niet. Opvallend rijpe elementen in de neus: donkere bramen, zwarte kersen en laurierblad. Geen enkele mate van onrijpheid te bespeuren. Geen sporen van houtrijping, dus de expressiviteit dankt de wijn helemaal aan het optimaal rijpe fruit. Geen dominantie voor 1 van beide gebruikte druivenrassen.

### Smaak

Rijpe aanzet, maar hier laat de Cabernet-Sauvignon duidelijk van zich spreken: de heel degelijke, echt solide structuur heeft de wijn aan deze druif te danken. Goed dat Merlot is toegevoegd, die zorgt voor een zekere rondeur en vulling. Goede vulling en dankzij de nabijheid van de zee ook een zekere frisheid en elegantie. Nog jong nu en daardoor wat weerbarstig, maar ach, op een koele najaars- of winteravond... Hartverwarmend!

### Bodem

San Felo telt in totaal zo'n 50 hectare, waarvan 2/3 deel is aangeplant met druivenstokken. Voor voldoende biodiversiteit in en rondom de wijngaarden wordt het overige deel van de grond bewust aan de natuur overgelaten.

### Vinificatie

In de wijngaarden mag de natuur zo veel als mogelijk en verantwoord is, haar eigen gang gaan. Wel wordt een deel van de onrijpe trossen geoogst, de zgn. groene oogst, zodat de trossen die uiteindelijk rijp worden geoogst, het perfecte basismateriaal voor de uiteindelijke wijn vormen.

### Culinair

Een bistecca alla Fiorentina lijkt ons de juiste combinatie! Wel eens vlees 'sous vide' gegaard? Het vergt een investering, maar u kookt dan wel als een echte chef! Vacumeer een kloeke biefstuk met een takje rozemarijn en een paar druppels olijfolie. 1,5 uur op zo'n 58 graden Celcius en daarna heel kort (het vlees is immers al op de juiste 'cuisson') grillen. Mooi getrancheerd op een bord en dan een glas San Felo Balla la Vecchia er bij. Genieten!

### Druif/Druiven

Cabernet Sauvignon en Merlot.

### Bruikbaar

2024

### Houdbaar

2029

### Alcohol percentage

13,5%

### Inhoud

0,75