



San Felo Aulus 2018 Toscana IGT

Kleur

Klassieke kleur voor een houtgelagerde Cab-Sauv: dieppaars met een mahonie gloed. Opvallend jonge kleur gezien de leeftijd (op het moment van proeven is de wijn 6 jaar oud).

Neus

Uiterst gesoigneerde en gedistingeerde neus: fraai geïntegreerde houttonen in een verder fruit-gedomineerde neus. Zwart rijp fruit welteverstaan, maar zonder dat het jammig (lees: zoet) wordt. Geenszins. In pure chocolade gedoopte zwarte kersen, optimaal rijpe pruimen en zongerijpte bramen. Het verblijf van 18 maanden op barriques is waarneembaar, maar de houttonen zijn voorbeeldig verweven in het geheel. Subtiel ceder, mocca en leer. Fascinerende neus waarin keer op keer nieuwe geuren zijn te ontdekken.

Smaak

Ranke aanzet zoals we dat verwachten van een Toscaan op dit (prijs)niveau. Geen blockbuster, maar juist alle ruimte voor finesse en elegantie. De rijping op hout heeft de wijn als het ware gepolijst. Nog altijd zijn de tannines duidelijk waarneembaar, maar streng kunnen we dit echt niet noemen. Knappe combinatie van kracht en verfijning dankzij de o zo smaakvolle zuren. Sublieme smaakconcentratie en een dito finale... Dit verlaat de mond niet zo maar, wat een lengte!

Bodem

Wijngaard op het zuidoosten gericht op een hoogte van 150-180 meter boven zeeniveau. De stokken staan dicht opeen: zo'n 5700 stokken per ha. Bodem bestaat uit zand en leem. Opbrengst van 60 hl/ha.

Vinificatie

Lang niet alle geoogste trossen komen in aanmerking voor cuvée Aulus; enkel de allergaafste trossen worden gebruikt. Ongeveer de helft van de trossen vergist in RVS cuves, het andere gedeelte op barriques (een extreem arbeidsintensieve en kostbare methode!). Schilinkeuring gedurende enkele dagen. Na de vergisting worden de wijnen geassembleerd en rijpt de wijn tenminste 18 maanden op barriques; na botteling nog eens 12 maanden flesrijping alvorens de wijn het domein mag verlaten.

Culinair

Echt een wijn die verlangt naar verfijnd rundvlees. Denk aan rosbief of kogelbiefstuk. Een rijke, krachtige rode wijnsaus of zelfs een klassieke stroganoff-saus zal 'm niet in de weg zitten. Ook zeer de moeite waard om als piraat in te zetten tijdens een Bordeaux-proeverij.

Druif/Druiven

100% Cabernet Sauvignon.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75