Mea Culpa Vino Rosso - Magnum -



Erzeuger:	Mea Culpa
Art. Nr.:	120.102
Herkunftsland:	Italien
Region:	Süditalien

Auszeichnungen

Luca Maroni: 96 Punkte (Jg. 2017)

Weingut / Erzeuger

"MEA CULPA, bittet um Vergebung, doch dieser edle Tropfen ist das beste Werk, das ich je erschaffen habe." So beginnt die Geschichte dieses herausragenden Weins, der aus dem mutigen Geist von Mario Minini entstanden ist. Jedes Jahr, wenn die Lese zu Ende geht, versammelt Mario sein Expertenteam der Önologen, um die neuesten Jahrgänge zu verkosten. Es sind diese unendlichen Runden der Verkostungen, die in ihm den Wunsch entfachen, einen makellosen Wein zu kreieren, der ganz und gar seinen Vorstellungen entspricht.

"MEA CULPA, ich bitte um Entschuldigung, aber wir gehen das jetzt auf meine Weise an! Wir streben die präziseste Cuvée, die höchste Exzellenz und den besten Ausdruck an, koste es, was es wolle." Mit diesen Worten legte er den Grundstein für diese unverwechselbare, faszinierende und provokante Appassimento-Cuvée. Denn in den endlosen Verkostungen zeigten die Weine von drei bestimmten Terroirs immer wieder besondere Exzellenz und enormes Potenzial. Zwei dieser Weinberge liegen auf Sizilien, während der dritte in Apulien beheimatet ist! Ähnlich wie bei einem Bordeaux-Blend besteht das Ziel darin, dass sich die Weine in ihren unterschiedlichen Charakteristiken ideal ergänzen.

Mit der Schuld kommen auch die Gewissensbisse. Genau hier setzt "Il Rimorso" an und entwickelt die Appassimento-Idee des klassischen MEA CULPA noch weiter. Nur die feinsten Trauben werden für diese Cuvée ausgewählt. Die Trocknung erfolgt in vollständigen Traubenbündeln in klimatisierten Räumen - bis zum perfekten Trocknungsgrad. Das Ergebnis ist ein dichter, eleganter und zugleich komplexer Wein. Der einzige Gewissensbiss, der hier lauert, ist die Versuchung, am späten Abend eine weitere Flasche zu öffnen... Doch bei diesem Wein sollte man sich sicherlich nicht schämen!

Mario Minini ist kein gewöhnlicher Winzer. Sein Streben nach Perfektion, gepaart mit einem tiefen Verständnis für die einzigartigen Eigenschaften jeder Rebsorte, hat dazu geführt, dass seine Weine zu den besten Italiens gehören. Obwohl er tief in der Tradition des Weinbaus verwurzelt ist, ist Mario nicht scheu, Innovationen zu begrüßen und neue Techniken auszuprobieren, um das Potenzial jeder Flasche voll auszuschöpfen. Seine Philosophie, die sich in jedem seiner Weine widerspiegelt, ist es, ein Gleichgewicht zwischen dem Respekt vor der Natur und der hohen Kunst des Weinmachens zu finden. Dieser Grundsatz spiegelt sich in seinem MEA CULPA und "Il Rimorso" wider, zwei Weinen, die auf bemerkenswerte Weise die Einzigartigkeit ihres Terroirs hervorheben.

Beschreibung

Im Anbaugebiet Salento wachsen in dem Weinberg Alberello Reben mit einem Alter von 40 - 50 Jahren. Wie für die Region Apulien üblich, handelt es sich um Primitivo-Trauben. Durch das Alter der Reben und die Wasserarmut, die besonders in diesem Weinberg herrscht, ist der Ertrag relativ gering. Die Trauben werden per Hand gelesen und selektiert. Ungefähr 35 % der Trauben werden für das Appassimento-Verfahren verwendet und für 30 Tage getrocknet. Dabei verlieren sie 30 % ihres Gewichts. Die Trauben werden vor der Vergärung für 8 - 9 Tage mazeriert. Dies sorgt für eine ausreichende Extraktion, ohne dass harte Gerbstoffe in den Wein gelangen. Danach findet die Vergärung bei 28 - 30 °C statt. Ein 6-monatiger Ausbau in französischen Barriques folgt im Anschluss. Die zweite Komponente dieses Weins ist ein Appassimento Syrah aus einer exponierten Lage auf Sizilien. Die Trauben bleiben ganz lange am Stock hängen, bis auch sie ca. 30 % ihres Gewichts verloren haben. Um die Cuvée perfekt abzurunden, wird sie durch einen weichen aber kraftvollen Merlot ergänzt, der alle Teile harmonisch miteinander verbindet. Die Trauben mazerieren 4 - 5 Tage um die nötige Stabilität für den Ausbau im Barrique zu erhalten. Nach der Gärung lagert der Wein für 6 - 7 Monate in neuer französischer Eiche mit einem mittleren Toastungsgrad.

Farbe:	tief dunkles Purpur
Rebsorte:	Primitivo, Syrah, Merlot
Charakteristik:	in der Nase dezente Schokoladen- und Tabaknoten, dann eine kräftige, warme Frucht von Kirsche, Erdbeere und Brombeere, dazu feine Vanille- und Mokkanoten, eine lebendige Säure, rundes Tannin und ein eleganter Körper mit feiner Struktur am Gaumen, edle Holznoten von Tabak und Vanille im Nachhall
Ausbau:	
Liefereinheit:	3 Flaschen á 1,5 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	9 g/l
Gesamtsäure:	6,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Zum Mea Culpa passen zarte Rinderrouladen mit einer leckeren Füllung bestehend aus eingelegten Backpflaumen, ein paar Scheiben Lardo, gedünsteten Zwiebeln, gehackter Petersilie und gerösteten Pinienkernen. Die Backpflaumen werden zuvor ein paar Tage

Stand: 25.11.2026 20:59 Uhr