

OSAR

ROSSO VERONA IGT

Die Familie Boscaini verwahrt in ihrem Privatkeller eine einzigartige Sammlung kostbarer Weine, die in limitierter Auflage und ausschließlich in den besten Jahrgängen produziert werden und teilt diese gern mit den leidenschaftlichsten Kennern.

Osar ist ein Wein von überraschender Struktur und Komplexität, außergewöhnlich durch seine Konzentration, Farbe und Tanninstärke. Er wird aus der alten Veroneser Rebsorte Oseleta erzeugt, die von Masi in den achtziger Jahren wiederentdeckt und –angepflanzt wurde und repräsentiert eine einzigartige und aktuelle Interpretation der Weinbaugeschichte Venetiens: Einen Kampf, den die Techniker von Masi gewonnen haben!

REBSATZ

Oseleta.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Sehr dunkles Rot, an den Rändern noch violett.

Bouquet: Intensiv, Aromen von Waldbeeren, insbesondere Heidelbeeren.

Geschmack: Waldbeeren, eine stützende Säure balanciert die jungen Tanninen, langes Finale mit süßen Gewürznoten.

KOMBINATIONEN

Großer Wein von Struktur und Komplexität, geeignet zu rotem Fleisch, Wild, Käse, der gern reif sein darf.



SERVIERTEMPERATUR: 18° C
ALKOHOLGEHALT: 14% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 15-20 JAHRE



*O*SELETA® ist die Rebsorte, die den Charakter dieses Weins bestimmt. Der Name Osar hat eine doppelte Bedeutung: Das italienische Wort "osare" bedeutet „wagen, riskieren“ und weist auf die Herausforderung hin, die Masi mit der Wiederbelebung dieser über Jahrzehnte hinweg vergessenen sekundären autochthonen Rebsorte Venetiens aufnahm. Es bedeutet im Veroneser Dialekt „ein Schrei aus tiefster Kehle“ und das beschreibt die Begeisterung und das Siegesgefühl der Masi-Techniker, nachdem sie den ersten Versuch dieses Weines verkostet hatten! Osar stellt also das historische Erbe des kulturellen Gebiets Venetiens dar.

