

Unser Weinempfehlung

Chianti Riserva DOCG



Traubensorte : Sangiovese 100%

Degustation : Ein Dunkler Wein mit einem Bouquet von fruchtigen, typischen Vanille- und Zimtakzenten. Im Geschmack gute Struktur, am Gaumen angenehm und weich. (10 monatige Reife im Fass aus Eichenholz und eine 4 monatige Verfeinerung in der Flasche)

Die Hügel zwischen Florenz und Siena kommen der Idealvorstellung römischer

Dichter vom edeln Landleben so nahe wie nicht sonst. Uralt und tief verwurzelt ist hier die Verschmelzung von Landschaft und Architektur mit dem Menschen, der das Land bebaut. Villen, Zypressen, Oliven, Reben und Wälder fügen sich zu Bildern, die aus den Zeiten des alten Rom, der Renaissance, des Risorgimento stammen könnten.

Das ursprüngliche Weinbauggebiet Chianti, eines der ersten, nämlich schon 1716, offiziell abgegrenzten, beschränkte sich auf das Land um Radda, Gaiole, Castellina und Greve. Inzwischen wurde die Chianti-Classico-Zone zwar erweitert, sie ist aber nach wie vor der beste der acht Unterbereiche und eine der grossenartigsten Quellen für feinen Wein aus Italien.

Bei den Böden handelt es sich um kalkhaltigen Mergel, Felsen und wärmeren Sand wie in San Gimignano im Westen, woher mineralreiche Weissweine vor allem von der Lokaltrauben Vernaccia kommen.

Die Lage der Chianti befindet sich in Höhen von 250 bis 500m und mehr. In diesen Höhen und in einem Klima mit ziemlich nassem Herbstwetter geht es in allem ausser den heissesten, trockensten Jahren vor allem darum, dass nicht nur der Zucker, sondern auch das Tannin des recht spät reifenden Sangiovese zu Reifen gelangt.

