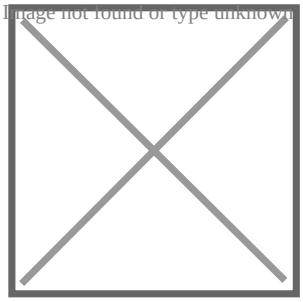
CHIANTI CLASSICO DOCG "MB 1933"

Società Agricola Montebernardi, Panzano, Toscana

2020



Selektion alter Reben von Marcello Bartolini - dem Vorbesitzer - Anfang der 1930iger Jahre bepflanzt. Tiefgründig, urtypisch, medizinal, ein Chianti-Prototyp.

Ein würzig-aromatischer Wein auf Sangiovese-Basis mit weichen, feinen Tanninen. Dieser mittel- bis vollmundige, gut ausbalancierte Wein ist bei der Freigabe trinkbereit, hat aber auch ordentlich Potential. Gewachsen auf höher gelegenen Reblagen im Osten von Panzano.

Land / Region:	Italien / Toscana
Farbe:	rot
Traubensorte:	Sangiovese
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Kalkmergel, Sandstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Pici mit Tomatensauce, Paccheri al sugo, Pizza in allen Variationen, Beyond Buger

SOCIETÀ AGRICOLA MONTEBERNARDI

Der Amerikaner Michael Schmelzer hat in Australien Önologie studiert und dort gelernt, wie man Wein nicht macht. Oder so ähnlich. Dass er es trotzdem kann, zeigt er eindrücklich mit seinen Chianti von Montebernardi.

In Panzano, auf halbem Weg zwischen Florenz und Siena, betreibt Familie Schmelzer – gebürtige Amerikaner mit deutschen Wurzeln – biologisch-dynamischen Weinbau. Damit ist sie in der Region nicht alleine, 70 Prozent der Winzer in Panzano arbeiten mittlerweile biologisch. Doch stilmässig sind Schmelzers schon lange eigenständig unterwegs. Als Schmelzers 2003 ins Chianti Classico kamen, war der Blick der meisten Chianti-Produzenten nach Erneuerung ausgerichtet. Sie wollten grosse, beeindruckende Weine – sogenannten «Vino importante» – keltern und schreckten dabei nicht davor zurück, das Profil des Chianti durch zucker- und extraktreiche Sorten und den Ausbau im Barrique komplett zu verfälschen. Doch Weinmacher Michael Schmelzer wusste von Anfang an, dass er Chianti machen wollte, wie es ihn früher gab, reinsortige Sangiovese-Weine, die nicht etwa einen Verkoster beeindrucken, sondern vor allem zu italienischen Speisen passen. Gesagt getan, Montebernardi produziert heute Chiantis wie aus dem Bilderbuch: 100 Prozent Sangiovese, Ausbau im grossen Holzfass, keine Überextraktion, lange Reifezeit. Im Sortiment gibt es heute sogar einen Fiasco, die klassische Korbflasche, jedoch mit mehr als geniessbarem Inhalt. Der Star des Gutes ist der Sangiovese «Retromarcia», was so viel wie Rückwärtsgang bedeutet. Darüber hinaus gibt es zwei Chianti Classico Riserva aus Einzellagen sowie den Tzingana, ein sogenannter Super-Tuscan aus den Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot.