

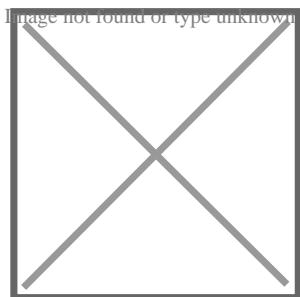


# CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

## "SA'ETTA" MAGNUM

Società Agricola Montebernardi, Panzano, Toscana

2017



Tief, komplex, mineralisch.

Nach der natürlichen Gärung in grossen Eichenfässern wird der Wein in eine Kombination aus deutscher und österreichischer Eiche gelegt, wo er die malolaktische Gärung durchläuft. Der Wein bleibt mindestens 24 Monate in Eichenholz, gefolgt von einem weiteren 12-monatigen Ausbau in der Flasche. Der Weinberg, aus dem dieser Wein stammt, besteht aus stark reflektierendem Sandstein und ist reich an Quarz-Einschlüssen, was zu einem komplexen, elegant ausgewogenen Sangiovese im Riserva-Stil führt: Mit der Zeit zeigt dieser Wein üppige Fruchtkomponenten, ein starkes, mineralisches Rückgrat, eine ausgewogene Säure und feste, elegante Tannine.

Land / Region:	Italien / Toscana
Farbe:	rot
Traubensorte:	Sangiovese
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarike:	Pici toscani con funghi misti trifolati



# SOCIETÀ AGRICOLA MONTE BERNARDI



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 extrakteure 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.