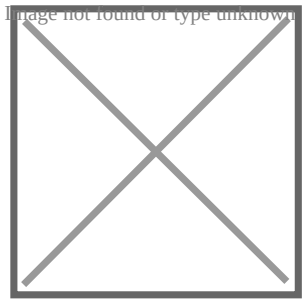
PROBIERPAKET I "LA SQUADRA DI MONTE BERNARDI"

Monte Bernardi, Panzano



Mit Familie Schmelzer und ihrem Weingut Monte Bernardi verbindet uns eine langjährige Freund- und Partnerschaft. Dieses Probierpaket ist perfekt, um das toskanische Weingut in seiner vollen Breite kennenzulernen – vom klassisch-süffigen Chianti Classico bis zum monumentalen Bordeaux-Blend.

Das Probierpaket enthält:

1 x Chianti Classico DOCG «Retromarcia» 2022 – Retromarcia bedeutet Rückwärtsgang. Ein im besten Sinne traditioneller, trinkiger Chianti Classico.

1 x Chianti Classico Riserva DOCG «Montebernardi» 2022 – Selektion alter Reben aus hohen Lagen in Panzano. Ätherisch, mineralisch, dicht, langanhaltend.

1 x Chianti Classico Riserva DOCG «MC 1933» 2021 – Einzellagen-Selektion alter Reben von Anfang der 1930er-Jahre. Tiefgründig, urtypisch, medizinal, ein Chianti-Prototyp.

1 x Chianti Classico Riserva DOCG «SA'ETTA» 2020 – Ein üppig-tiefgründiger und mineralischer Einzellagen-Sangiovese mit festen, eleganten Tanninen.

1 x TZINGARELLA 2023 – Die kleine Schwester des TZINGANA. Kräftiger Bordeaux-Blend von den etwas jüngeren Reben aus dem Herzen des Chianti Classico.

1 x TZINGANA 2019 – Monumentaler Bordeaux-Blend aus dem Herzen des Chianti Classico: Tief, komplex, mineralisch.

Lieferung nach Verfügbarkeit.

Land / Region:	Italien / Toscana
Traubensorte:	Weitere lokale Rebsorten
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	Individuell, siehe entsprechender Wein

Servicetemperatur:	Individuell, siehe entsprechender Wein

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 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.