



PROBIERPAKET II "AVANTI, CHIANTI!"

Monte Bernardi, Panzano



Die Familie Schmelzer produziert auf Monte Bernardi mehrere faszinierende Chianti-Varianten. Alle sind aus 100 Prozent Sangiovese gekeltert. In diesem Paket präsentieren wir drei davon: Vom frisch-trinkingen Retromarcia über den mineralischen Riserva bis zum Lagenwein SA'ETTA. Das Paket enthält von jedem Wein zwei Flaschen: eine zum sofortigen Geniessen und eine zum Reifen im Keller – sofern ihr die Finger davon lassen könnt.

Das Probierpaket enthält:

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

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

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

Lieferung nach Verfügbarkeit.

Land / Region:	Italien / Toscana
Traubensorte:	Sangiovese
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 eindrucklich 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.