



TZINGANA IGT TOSCANA

Società Agricola Montebernardi, Panzano, Toscana

2019



Monumentaler Bordeaux-Blend aus dem Herzen des Chianti Classico: Tief, komplex, mineralisch.

Der Tzingana ist ein intensiv fruchtiger, eleganter, tanninhaltiger, gut ausgewogener Wein. Er ist ein Verschnitt im Bordeaux-Stil, bestehend aus Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%) und Petit Verdot (15%). Die einzigartige Charakteristik dieses Weines ist auf die gleichzeitige Vinifikation der vier Rebsorten zurückzuführen, die eine größere Komplexität und Integration ermöglicht. Dieser vollmundige Wein ist voller Frucht, die reich an Komplexität und Geschmeidigkeit ist. Seine Tannine, seine Säure und seine Seele sind unverkennbar toskanisch, mit dem zusätzlichen Bordeaux-Charakter dank der Noten von Cassis und Brombeeren. Festtagswein!

| | |
|------------------------|--|
| Land / Region: | Italien / Toscana |
| Farbe: | Rot |
| Traubensorte: | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Böden: | Ton-Kalk |
| Bewirtschaftung: | CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass |
| Hefen: | Spontangärung / Pied de Cuve |
| Sulfitanwendungen: | moderat |
| Flaschen-Verschluss: | Naturkorken |
| Genussreife: | bis min. 15 Jahre nach der Ernte |
| Servicetemperatur: | 14 bis 17 Grad |
| Kulinarik: | Secondi Piatti importanti |



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.