



# TZINGARELLA IGT TOSCANA, BIO

Montebernardi, Panzano, Toscana

## 2023



Die kleine Schwester von TZINGANA. Kräftiger Bordeaux-Blend von den etwas jüngeren Reben aus dem Herzen des Chianti Classico: Frische Frucht, belebende Säure, komplex und mineralisch mit unverkennbaren Toskana-Charakteristik

TZINGARELLA ist ein Verschnitt im Bordeaux-Stil bestehend aus Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (40%), Cabernet Franc (15%) und Colorino (5%). Für den Wein werden die etwas jüngeren Reben verwendet, wobei die 'jüngsten' Reben davon bereits doch auch schon 13 Jahre alt sind. Spontanvergoren reift der Wein danach für 12 Monate im Barrique und Tonneaux bevor er unfiltriert in die Flasche kommt. Weniger wuchtig wie der TZINGANA doch ebenso geschmeidig schmeichelt der TZINGARELLA mit frischen Cassis- und Brombeernoten mit tiefer Mineralik und gekonnt integriertem Holzausbau. Zusammen mit den runden Tanninen und einer gut eingebundenen Säure sorgen sie für ein komplexes und trinkfreudiges Geschmackserlebnis. Kann direkt geöffnet und genossen werden, doch besitzt er ebenso ein gutes Lagerpotenzial.

Land / Region:	Italien / Toscana
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Franc, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon
Alkohol in %:	13
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. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Secondi Piatti importanti, Mittlere Käse



# 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.