



# TZINGARELLA IGT TOSCANA, BIO

Montebernardi, Panzano, Toscana

# 2021



Der kleine Bruder des 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

Der TZINGARELLA ist ebenfalls ein Verschnitt im Bordeaux-Stil aus dem Hause Monte Bernardi, bestehend aus Cabernet Sauvignon (45%), 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 12 Jahre alt sind. Nach spontaner Fermentation wird der Wein für 12 Monate im Barrique und Tonneaux ausgebaut bevor er unfiltriert und minimal geschwefelt in die Flasche kommt. Die vier Rebsorten werden zeitgleich miteinander Vinifiziert, was eine grössere Komplexität und Integration ermöglicht. Weniger wuchtig wieder TZINGANA doch ebenso geschmeidig schmeichelt der TZINGARELLA mit frischen Cassis- und Brombeerennoten, welche durch die tiefe Mineralik und den Holzausbau gekonnt bereichert werden. 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 sehr gutes Lagerpotenzial.

Land / Region:	Italien / Toscana
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Colorino, Merlot
Alkohol in %:	14
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, Mittelgereifter Käse



# SOCIETÀ AGRICOLA MONTEBERNARDI



**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 Monteb Bernardi.**

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, Monteb Bernardi 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.