

Vinum

EXTRA



TOP OF TOSKANA

640 Spitzenweine für Ihren Keller
Exklusive Vertikalen: Sassicaia, Ornellaia, Luce und Tignanello
Geheimtipps für Ihre Toskana-Reise

Chianti DOCG

Liebster Trinkgenosse

Der Chianti DOCG ist der Wein, der für die Toskana steht: Sein Anbaugebiet nimmt einen grossen Teil des toskanischen Inlands für sich ein – von Pisa im Nordwesten über Arezzo im Osten bis ins Orcia-Tal im Süden.

Der Chianti war unser Erster und lange Zeit unser Liebster aus Italien: Nach den Zeiten, in denen wir ihn in der Bastflasche im Kofferraum nach Hause gebracht hatten, geriet er, als wir Brunello, Vino Nobile, aber auch Supertuscans oder Bolgheri entdeckten, in Vergessenheit. Zu Unrecht, wie wir im Rahmen dieser Degustation bemerkten: Viele schöne, junge Weine, die unter diesem Namen erscheinen, bereiten einfach Spass. Das Gebiet des Chianti DOCG nimmt weite Teile der Region ein, reicht von den Hügeln östlich von Florenz bis nach Pisa, vom Val d'Orcia bis Arezzo. Sieben geografische Zusatzbezeichnungen, die den Ursprung der Weine eingrenzen, können ebenfalls auf dem Etikett stehen: von Chianti Rufina über die Colli Fiorentini bis zu den Colline Pisane, um nur einige zu nennen. Aber obwohl das Gebiet so ausgedehnt ist, ist ein Chianti überraschend wiedererkennbar: Manche aus dem Süden von Siena sind weicher und reifer, andere tanninreicher und langlebiger (Rufina), wieder andere fein und elegant (Montespertoli oder Colli Fiorentini). Markant bei allen ist die Dominanz des Sangiovese mit seiner charakteristischen Säure, die dem Jahrgangs-Chianti 2013 seine Frische verleiht und bei Annata und Riserva der Jahre 2012 und 2011 für Potenzial sorgt.

Zahlen und Fakten

Anbaugebiet: weite Teile des toskanischen Inlands **Rebfläche:** 15 500 ha

Produzenten: 3600

Wichtigste Rebsorte: Sangiovese (zu mindestens 70%), der Rest rote und weisse Trauben (diese nur bis max. 10%)

Infos: www.consorziovinochianti.it



Marchesi De' Frescobaldi, Firenze Nipozzano Vecchie Viti

TOP

Chianti Rufina Riserva 2011
16.5 Punkte | 2017 bis 2019

Stammt von alten Reblagen bei Castello di Nipozzano im Rufina-Gebiet: Einladend in der Nase und am Gaumen, viel Rasse, Charakter, schöner Bau, hat Saft, Fülle und grosse Länge. Probieren Sie dazu einen saftigen Wildschweinbraten.

Petriolo, Incisa in Val d'Arno Petriolo Chianti Riserva 2011

TOP

16.5 Punkte | 2017 bis 2019

FrISCHE Beerenaromatik, Noten von Blüten und Kräutern; der Ansatz saftig, rund, weich, die Gerbstoffe gut eingebunden, endet lang auf Noten roter Beeren. Gelungen mit seiner feinen Eleganz und doch Fruchtigkeit.

Conte Ferdinando Guicciardini, Montespertoli

TOP

**Castello di Poppiano Chianti Colli
Fiorentini Riserva 2011**

16 Punkte | 2016 bis 2018

Einladende Fruchtaromatik, Noten von Tabak und Kräutern; im Mund kompakt, ausgewogen, Gerbstoffe und Säure gut ausbalanciert, fruchtig-florales Finale. Klassische gut gemachte Riserva, die zu einem gegrillten Rindersteak passt.

Fattoria I Veroni, Pontassieve Chianti Rufina Riserva 2011

TOP

16 Punkte | 2016 bis 2018

Noten schwarzer Waldfrüchte, robuster Bau, mit geschmeidigen, gut integrierten Tanninen, saftig, mit schönem Verlauf. Von klassischer Eleganz.

Fattoria Poggiopiano, San Casciano Val di Pesa

TOP

**Fattoria di Poggiopiano
Chianti Riserva 2011**

16 Punkte | 2016 bis 2018

Bio-Sangiovese. Duftet nach Kirschen und Kräutern; im Mund saftig, die Gerbstoffe gut integriert, spürbare Säure, endet lang auf Waldbeeren. Gefällt mit seiner schnörkellosen Machart.

La Querce di Massimo Marchi, Impruneta La Torretta Chianti Colli Fiorentini 2012

16 Punkte | 2016 bis 2018

Sangiovese, Canaiolo und Merlot, 10 Monate holzgereift: Aromen frischer Waldfrüchte, auch Kräuternoten; am Gaumen saftig, kernig, die Tannine robust, endet auf Noten von schwarzen Johannisbeeren. Modern und elegant.