

Chianti Classico DOCG 2019

Fast explosive Weichselkirscharomen, Pflaume, Mandeln, dichtes, feingestricktes Tannin

Winzer: Felsina
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate großes Holzfass
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pizza, Pasta, Federvieh und zu Kurzgebratenem aus der Pfanne

0.75 l – Bestellnummer 05119

Gambero: 1/3 Gläsern
Parker: 91/100 Punkten
James Suckling: 94, Luca Maroni: 92, Decanter: 92 Punkte

Felsina
Toskana

Das Weingut wurde 1966 von Domenico Poggiali gegründet. Es liegt im südöstlichen Ende des Chianti Classico-Gebiets, am Übergang zum Ombrone-Tal und dem angrenzenden Montalcino-Gebiet. Das Anwesen umfasst 600 Hektar, von denen 94 mit Weinreben bestockt sind, die auf steinigen, mit Lehm durchsetzten Kalkböden wachsen. Die Jahresproduktion liegt bei 480.000 Flaschen. Giuseppe Mazzocolin, der in den 1970er Jahren zum Familienbetrieb stieß, führte das Weingut zusammen mit dem Oenologen Franco Bernabei an die Spitze Italiens. In der ewigen Bestenliste des Gambero Rosso gehört Fèlsina heute zu den zehn besten Weingütern Italiens. Mazzocolin und Bernabei setzten von Anfang an auf Sangiovese als die qualitätsbestimmende Rebsorte. Von dieser wurden die besten Klone in den eigenen Weinbergen immer wieder selektiert, so dass sie in den einzelnen Crus das vorherrschende Terroir perfekt zum Ausdruck bringen. Die beiden Topweine Rancia und Fontalloro stehen seit 1983 stellvertretend für diese edle Rebsorte. Heute wird das Weingut von Giovanni Poggiali geführt, der die technische Weiterentwicklung im Keller und die Umstellung auf biodynamischen Weinbau behutsam vorantreibt.

Abbildung unverbindlich