

MONTEPELOSO



## 2018 Eneo IGT Toscana - Montepeloso

WA94

Im 2018er Blend des Eneo spielt Sangiovese die Hauptrolle und verleiht dem Wein viel echten Toscana Charakter: In der Farbe von mittlerer Tiefe, reiche, warme Frucht, gut eingebundene, reife Tannine.

Ein leuchtend intensiver Wein mit einer ansprechenden Saftigkeit. Die beiden wichtigsten Player sind die lokalen Sorten Sangiovese und Montepulciano. Ein kraftvolles Bukett mit dunklen Beeren, Gewürzen, Tabak, getrockneten Mittelmeerkräutern, Lavender, etwas Salbei und Rauch empfängt die Nase. Im Geschmack ist er tiefgründig mit weichen Tanninen, lang anhaltend und wird von einer vitalen Säure getragen. In diesem Fall gelingt Fabio der Spagat zwischen Eleganz und Dichte eindrucksvoll. Der „Eneo“ ist das Herzstück des Viergespanns.



### Montepeloso

Das 1994 gegründete Weingut Montepeloso hat seine Heimat in Suvereto, im Val di Cornia, und liegt oberhalb von Tua Rita. Die ungewöhnlichen Bodenformationen mit kalkreichem, versteinerten Lehm und Silex verleihen den Weinen eine große Komplexität und Mineralität. Die steilen Hügellagen sorgen für die nötigen Sonnenstunden. Der Besitzer Fabio Chiarelotto – eigentlich ein ausgebildeter Historiker – hat das Weingut 1998 übernommen und widmet sich neben den französischen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot, dem toskanischen Klassiker Sangiovese, auch selten angebauten wie Montepulciano, Marselan, Colorino und Alicante Bouschet. Die Bewirtschaftung der Weinberge ist an biologischen Grundsätzen ausgerichtet, selbstverständlich sind auch Handlese, reduzierter Ertrag, Selektion der Trauben und der Ausbau in französischen Barriques. Gilt das Weingut in Deutschland noch als Geheimtipp, wird es in Italien und den USA, als eines der besten Maremma-Weingüter gehandelt. Vier Weine stammen von Montepeloso: Der Einstiegswein 'A Quo', der Gutswein 'Eneo' und die beiden raren (und teuren) Prestige-Weine 'Gabbro' (Cabernet Sauvignon) und 'Nardo' (Sangiovese, Cabernet, Montepulciano).

ITALIEN

Toscana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen. Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekanntesten Weißweine der Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo – ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt – welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super – Toskanern wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole Torte oder Fontalloro.