

FÈLSINA



2016 Chianti Classico Rancia DOCG Riserva - Felsina

WA96

Rancia ist Sangiovese pur, die Quintessenz der Toskana-Rebe, stets eine brillante Mischung aus reifer Frucht, überbordender Mineralität und feinem Holztouch. Rancia ist nie ein Wein für den schnellen Gebrauch;

Der Fèlsina Rancia Chianti Classico Riserva DOCG präsentiert sich mit einer würzigen Nase mit intensivem Duft nach roten und schwarzen Beeren und einem Hauch von Rauch und Vanille. Am Gaumen zeigt der Fèlsina Rancia Chianti Classico Riserva DOCG eine enorme reife Frucht von Brombeeren und Schwarzkirschen mit angenehmen feinen Tanninen und feiner Säurestruktur. Intensiver, lebhafter und spannender Abgang.



Felsina

Felsina liegt im südwestlichen Teil der Region des Chianti Classico, nahe bei Siena, auf der Strecke von Castelnuovo nach Berardenga. Die Fattoria Felsina hat für das Wiederaufleben des Chianti Pionierarbeit geleistet. Die Gärbehälterinhalte Chianti Berardenga und Rancia, wie auch derjenige des SuperToskaners Fontalloro, bestehen aus 100 % Sangiovese. Seit Jahren ist man hier auf der Gewinnerstraße und auch die aktuellen Jahrgänge sammeln wieder zahlreiche Pokale. Zuletzt die Adellung durch den Gambero Rosso: Felsina ist "Kellerei des Jahres 2009".

ITALIEN

Toskana

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 bekannteste Weißwein 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.