



2017 Brunello di Montalcino DOCG - Il Marroneto

EB96

Dieser Il Marroneto ist ein Bilderbuch-Brunello di Montalcino aus einer ganz kleinen, feinen Produktion von nur 6 Hektar Anbaufläche von Sangiovese Meister Alessandro Mori.

Der Brunelloweinberg von Il Marroneto befindet sich auf 400 Höhenmetern, dieser zeichnet sich durch einzigartige Konglomeratböden mit besonders mineralreichen, sandigen Anschwemm Böden aus der Urzeit aus. Die Maische wird in Edelstahlbehältern vergoren, wobei der Inhalt periodisch umgepumpt wird (Remonatge). Der weitere Ausbau findet etwa 39 Monate in großen Eichenholzfässern statt, gefolgt von zehn Monaten Flaschenreifung. Ein großartiger Brunello, klassisch in der Ausprägung, aber trotzdem von moderner Machart



Il Marroneto

1974 erwarb Giuseppe Mori das Weingut „Marroneto“, Vater des jetzigen Besitzers des Weingutes Alessandro Mori. Einst ein Rechtsanwalt, beschloss Giuseppe Mori einen anderen beruflichen Weg einzuschlagen, den des Winzers. Ihre Anfänge nahm die Weinerstellung der Familie Mori in zwei kleinen Räumen des Weingutes „Marroneto“. Mit der Leidenschaft für diese Unternehmung wuchs auch die Größe und damit die Bekanntheit des Weingutes. Der Vater Giuseppe Mori und sein Sohn Andrea Mori entschieden sich dann doch für eine juristische Laufbahn, aber Alessandro Mori entschied sich das Weingut weiterzuführen.

Das Weingut „Marroneto“ erntet nur Sangiovese Trauben und verarbeitet diese ohne schädliche Zusatzstoffe. Trotz der vierjährigen Holzfaßreifung behält sein Wein das volle Aroma und seine Eleganz. Heute, nach mehr als 30 Jahren gehört das Weingut „Marroneto“ zu den besten zehn Weingütern aus Montalcino

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 - Toskaner wie zum Beispiel:

Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole Torte oder Fontalloro.