



## 2017 Brunello di Montalcino DOCG Madonna delle Grazie - Il Marroneto \*limitiert nur in Kombi\*

EB99

Dieser Ausnahme Brunello wird aus den besten drei Rebzeilen selektioniert, für 41 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut Intensive Aromen von dunklen Beeren und feiner Würze, extrem komplex und präzise. Wuchtig, dicht, vielschichtig und gleichzeitig hochkomplex und filigran.

**Alessandro Mori wäre ohne seine Brunelli nicht der Gleiche und seine Trauben würden ohne ihn vermutlich auch nicht den weltbesten Brunello di Montalcino hergeben. Respekt und dem Bestreben das Bestmögliche herauszuholen. Im Rebberg wird wenig in die Natur eingegriffen, im Keller wird traditionell ausgebaut: Terroirgeprägte, klassische Weine für Kenner und Geniesser. Aussergewöhnlich, unvergleichlich, atemberaubend - nur einige Adjektive um den besten Brunello di Montalcino zu umschreiben.**



### 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 Weinherstellung 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 beste zehn Weingütern aus Montalcino

### 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.

Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super – Toskanern wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole torte oder Fontalloro.

Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super – Toskanern wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole torte oder Fontalloro.