



## 2016 Geremia IGT organic (Merlot) - Rocca di Montegrossi

EB95

75 % Merlot - einnehmende Frucht nach schwarzen Johannisbeeren und feinen Gewürzen - tolle Konzentration aber auch viel Finesse und seidiges Tanningerüst - tolles Potential

2016 ist tief, dicht und voller Charakter. Es ist auch leicht mit minimalem Keller zu trinken. Merlot und Cabernet Sauvignon arbeiten hier so gut, dass sie Reichtum und Struktur ausdrücken, alle mit einem echten Gefühl der toskanischen Rohkraft "Geremia" ist eine Mischung aus Merlot und Cabernet Sauvignon von Marco Ricasoli-Firidolfi, einem Bio-Erzeuger in der Region Chianti Classico. Anmerkung des Weinguts: "Es reift etwa 24 Monate lang ausschließlich in Barriques mit mittlerer Toast von Allier, danach wird es ohne Filtration abgefüllt und weitere 18 Monate in der Flasche gereift. Es ist ein kraftvoller, intensiver Wein, der auch Eleganz und Ausgewogenheit zeigt und sich ausdrückt der Charakter des Terroirs. Intensiver Rubin, mit violetterm Nagel und mit komplexen Aromen, die an Sauerkirschen, Johannisbeeren und andere wild Beerenfrüchte erinnern, vermischt mit Lakritz und Vanille. Ein Wein von großer Struktur und Komplexität, der weich und samtig ist dank seines Reichtums und der perfekten Reife der Tannine. "



### Rocca di Montegrossi

Marco Ricasoli-Firidolfi entstammt jenem ältesten Adelsgeschlecht der Toskana, das als „Erfinder“ der Chianti-Formel gilt und das noch heute seinen Familiensitz im Castello di Brolio hat – unweit des Weinguts von Rocca di Montegrossi.

#### 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 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.