



2015 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova - Casanova Di Neri

JS99; WA98+

Ein packender Wein von Beginn - Brombeere, Pflaume und Sommerkirsche extrem aromatisch. vollmundig, aber so straff und poliert mit einer unglaublichen Tanninstruktur, streichelnder Tannine; Bereits antrinkbar, aber Struktur für Jahrzehnte.

Robert Parker: "Giacomo Neri und seine Familie haben einen Wein hergestellt, der vom ersten Schluck an beeindruckt. Die Casanova di Neri 2015 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova muss mit Geduld behandelt werden, und diese Geduld wird belohnt. Brombeere, Pflaume und Sommerkirsche werden langsam zu dauerhaften Aromen von Gewürzen, Leder und wunderschönem Balsam oder Heilkraut gefaltet. Dies ist immer eine unverwechselbare Signatur dieses Weingutes. Die Aromen fließen mit nahtlosen Übergängen, und diese fließende und sich ständig ändernde Natur des Bouquets trägt dazu bei, Intensität und Ausdauer aufzubauen."

James Suckling: "Die Reinheit der Früchte in diesem Wein beeindruckt Sie mit schwarzen Kirschen, kombiniert mit Salbei, Lavendel und Rosmarin. Extrem aromatisch. Vollmundig, aber so straff und poliert mit einer unglaublichen Tanninstruktur, die dem Wein ein endloses Mundgefühl streichelnder Tannine verleiht, Säure und Frucht. Die Frucht hat einen fabelhaften Salz- und Austernschalen-Unterton. Einzigartig. Bereits trinkbar, aber dieses Jahr gibt es die Struktur für die letzten Jahrzehnte."



Casanova di Neri

Giacomo Neri gehört zur Elite der Montalcino-Szene. Die 36 Hektar Rebflächen sind auf verschiedene Zonen verteilt, wobei die besten Parzellen im Nordosten liegen. Ausgebaut werden die Weine in einer modernen, komplett unterirdischen Kellereianlage, die im Jahr 2000 fertig gestellt wurde. Alle Weine sind von bestechender Konstanz und Qualität. Die Stilistik von Casanova di Neri ist modern mit einem harmonischen Duftmix aus roten Früchten und balsamischen Noten, zu denen das Holz eine subtile Vanillenote und ein engmaschiges, feines Tanningerüst beisteuert. Das trifft besonders auf den Tenuta Nuova zu. Er ist eine Selektion aus den besten Lagen und wird zum Teil im Barrique ausgebaut, während der "einfache" Brunello klassisch im großen Holzfaß bereitet wird. Der Spitzenwein ist zweifellos der Brunello di Montalcino Cerretalto. Vor allem in den letzten Jahren erlangte das Weingut durch hohe Bewertungen und Lobeshymnen der internationalen Kritiker Berühmtheit.

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.