

# MONTEPULCIANO BASTIANCONTRARIO 2017

## SOCIETÀ AGRICOLA LA MARCA DI SAN MICHELE



**Klarheit**  
**Farbe**  
**Sonstiges**

klar  
mittleres bis dunkles Purpur  
-

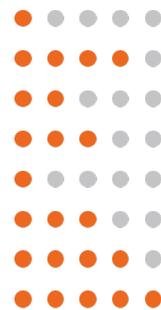


**Intensität**

mittel +



**Süße**  
**Säure**  
**Bitterkeit**  
**Körper**  
**Holzeinsatz**  
**Tannin**  
**Komplexität**  
**Abgang**



**Bewertung**  
**Trinktemperatur**  
**Besonderheit**

sehr gut  
14 bis 16 °C  
Bio



**ANBAUGEBIET:** MARKEN, ITALIEN

**REBSORTE:** MONTEPULCIANO

**PREIS:** 13,50 €

**AROMEN:**  
SCHWARZE KIRSCHEN <  
GETROCKNETE PFLAUME <  
ROSINE <  
LAKRITZE <  
TEER <  
ZIMT <  
MANDEL <  
LAUB <  
BLEISTIFT <

# WINZER

Die Geschwister Beatrice, Alessandro und Daniela sind die vierte Generation der Winzerfamilie Bonci in den Marken und beschließen 2007 zusammen das Weingut umzukrempeln. Dieses liegt malerisch in den Hügeln von Cupromontana zwischen dem Apennin und der Adria. Und genau hier wollen sie ein Zeichen setzen. Denn in dieser gesegneten Landschaft Mittelitaliens wurden zuletzt immer mehr seelenlose Massenweine hergestellt. Dem wollen sie mit charakterreichen und individuellen Weinen entgegenreten und stellten den Weinbau komplett auf Biodynamie um.

Und das mit besten Voraussetzungen: Eine Region mit bewegter Weingeschichte. Verdicchio als autochtone Rebsorte, die zu qualitativen Höchstleistungen fähig ist. Und einzigartige Böden der Region, die ursprünglich Meeresböden der Adria waren und eine komplexe Vielfalt aus Kalkstein, Ton, blauem Mergel und Kreide bieten. Die Böden spielen bei dem Winzer-Trio dann auch die zentrale Rolle. Sie geben den Weinen ihren Charakter und bringen die Eigenheiten der Region zum Ausdruck. Die Weinberge befinden sich an den Hängen des Apennins und sind mit fünf Hektar Verdicchio sowie einem Hektar Montepulciano bepflanzt. Warme Sonnenstrahlen, kühle Meeresbrisen und Appeninwinde treffen hier aufeinander.

Neben den sechs Hektar Reben haben sie noch je zwei Hektar Ackerland sowie Olivenhaine. Das alles bewirtschaften sie biodynamisch, was bedeutet, dass sie der Natur mit Respekt begegnen und im Einklang mit den Jahreszeiten und Mondphasen arbeiten. Im Weinberg bedeutet das begrünte Rebzeilen, die von Hand gemäht werden, Gründünger für die Reben und die Behandlung mit biodynamischen Präparaten. Die Trauben werden zur Bewahrung der Frische relativ früh gelesen. Im Keller wird die Philosophie konsequent weitergeführt: Spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung und ein

# WEIN

Für uns ist Bastiancontrario das wilde Pferd der "drei Musketiere". Die handgelesenen Montepulciano Trauben wurden im Stahltank vergoren und ausgebaut (12 Monate). Es ist ein Powerwein der an Rosine, getrocknete Pflaume oder auch eingelegte Früchte (Rumtopf) erinnert. Dazu gesellen sich feine Noten von Zimt und Mandel sowie ein wenig Lakritz. Am Gaumen zeigt er zusätzlich noch feine nussige und salzige Komponenten. Bastiancontrario ist ein eigenständiger Wein, der mit Noten von Rost und Laub auch eine ungewohnte und wilde Seite hat. Geben Sie dem Wein Zeit (im Glas, in der Karaffe, mit einem weiteren Schluck oder einem weiteren Glas), damit er sich öffnet und Sie begeistert. In Bestform zeigt er sich mit üppigen und reichhaltigen Speisen. So ist er ein perfekter Begleiter zu gebratenen Fleischgerichten und intensiven vegetarischen Speisen.

Wenn wir Ihnen jetzt noch verraten was „Bastian Contrario“ bedeutet, werden Sie sich denken: „Ja, das passt.“ Man nennt ihn auch den Sturkopf – und der Name ist Programm.