

CHIANTI CLASSICO RISERVA ALUIGI 2015

PODERE LE CINCIOLE



Klarheit
Farbe
Sonstiges

-

-



Intensität

-



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

ausgezeichnet
14 bis 16 °C

ANBAUGEBIET: TOSKANA, ITALIEN
REBSORTE: SANGIOVESE, MERLOT
PREIS: 35,00 €



AROMEN:

WINZER

Valéria und Luca führen das Chianti Weingut Podere Le Cinciole in Panzone seit Anfang der 90er-Jahre mit ganzem Herzen. Für die beiden Quereinsteiger, Architektin und Geoingenieur, erfüllte sich damit ein Lebenstraum, in dem sie ihre Arbeit mit ihrer Leidenschaft auf eine ganz besonders harmonische Weise vereinen. Wenn man die beiden durch das Anwesen spazieren sieht und Sätze hört wie: „Wir lieben einfach nach wie vor den Duft des Weinbergs“, dann lässt man sich sehr gerne von ihrer Begeisterung anstecken.

Ihre Chianti zählen zu den Topweinen der Region. Dies haben sie, angetrieben von der Liebe zur Natur und dem Respekt für Tradition und Umwelt, durch harte Arbeit erreicht. Valéria und Luca haben neue Weinberge angelegt, den Weinkeller umstrukturiert und erweitert, Maschinen erneuert, neue Weine kreiert und auf biologischen und nachhaltigen Weinbau umgestellt. So produzieren sie beispielsweise mit ihrer Photovoltaikanlage 100% der benötigten Energie selbst.

Die Weinberge um Panzone zählen zu den besten im Chianti Classico. Die südöstlich ausgerichteten Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 430 und 500 Metern. Die Reben wachsen auf dem felsigen Massiv Pietraforte. An der Oberfläche finden sich dann lehmige Schiefer-Komplexe, die unter Witterungseinflüssen immer kleinere Fragmente erzeugen, den sogenannten Galestro. Dies führt zu sehr frischen, kraftvollen und ausgenommen eleganten Weinen. Valéria und Luca keltern ihre Weine ausschließlich aus eigenen Trauben, die spontan vergären und nach ausreichender Reife ohne Filtration abgefüllt werden.

WEIN

Diese Reserve ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von ausschließlich Sangiovese Trauben aus einem einzigen Weinberg – der „Vigna di sotto“. Dieser ist etwas tiefer gelegen, südwestlich ausgerichtet und wächst auf einem sehr tonhaltigen Boden. Die Reserve ist sehr intensiv und saftig im Geschmack. Aromen von Sauerkirsche und getrockneten Früchten. Dazu feine Tahiti-Vanille, Zartbitterschokolade und Zedernholz. Begleitet von einem kräftigen Tannin und einem langen Abgang. Bereitet wird er auf natürliche Weise durch spontane Gärung in Zementbehältern. Anschließend reift er etwa 24 Monate in traditionellen Eichenfässern. Zur weiteren Verfeinerung kommt er anschließend zunächst nochmal in Zementbehälter und reift schließlich bis er auf den Markt kommt in der Flasche.