CHIANTI CLASSICO LE CINCIOLE 2017

Le Cinciole, Toskana

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Rote Kirsche
Erdbeere
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Schwarze Johannisbeere
Pfeffer
Kieselstein
Veilchenblüte
Rauch

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2032
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	88/100
Wine Enthusiast	90/100

Der Chianti Classico Le Cinciole von Podere Le Cinciole ist ein bisschen wie die Oper La Traviata - ein eleganter Klassiker. Die Sangiovese Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig selektiert. Anschließend werden sie in Zementbehältern spontan vergoren. In kleinen französischen Barriques findet zuerst der biologische Säureabbau und anschließend die zwölfmonatige Reife statt. Vor dem Abfüllen reift der Chianti Classico dann weitere 12 Monate in Zementtanks.

Der charaktervolle Wein ist geprägt von einem floralen Duft von Veilchenblüte. Dazu gesellt sich ein klares Aroma roter Früchte, herb-würzige Noten von schwarzen Johannisbeerblättern sowie Pfeffer. Es finden sich auch feine Aromen von Tabak und Menthol. Mit seinem strukturierten Tannin und eleganten Körper begleitet er wunderbar italienische Ofengerichte wie Lasagne oder Parmigiana. Hervorragend auch zu italienischer Salami, Parmaschinken und Peccorino. Worauf warten Sie noch. Holen Sie sich ein bisschen Italien nach Hause!

PODERE LE CINCIOLE

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 Geoingeneur, 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.