



Toscana IGT

Casanova di Neri Irrosso 2018

CHF 22.00

 75cl
 14.5%
 Toscana
 Sangiovese
AN 9389718

Produzent

Obwohl die Weine von Giacomo Neri seit Jahren zu den Besten aus Montalcino oder gar aus ganz Italien gehören, stand er nie gross im Rampenlicht und war insbesondere im Ausland wenig bekannt. Dies änderte sich schlagartig zum Jahreswechsel 2006/2007, als zuerst sein Tenuta Nuova 2001 vom «Wine Spectator» auf Platz 1 der Top-Hundert-Weltrangliste gesetzt wurde und darauf im Januar 2007 der Cerretalto 2001 gar die Traumnote von 100 Punkten erhielt. Gleich drei verschiedene Brunellos werden erzeugt: Der Basis-Brunello stammt aus den traditionellen Reblagen rund um den Keller und wird auch der Tradition gemäss gekeltert und ausgebaut. Von den Lagen im Süden erntet Giacomo Neri den Brunello Tenuta Nuova, der unterdessen zu einem der Gesuchtesten in Italien geworden ist. Im Nordosten von Montalcino liegt der Weinberg Cerretalto, wovon er den gleichnamigen Brunello gewinnt. Der Cerretalto ist ein komplexer, meisterhafter Wein, von dem nur wenige tausend Flaschen erzeugt werden und das auch nur in wirklich guten Jahren.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Solo Sangiovese. Auf diesem Hügel in der südlichen Toskana wird der weltberühmte Brunello di Montalcino produziert. Dabei dürfen ausschliesslich die ureigenen Sangiovese Trauben, die auf rund 2100 Hektaren kultiviert werden, für die Kelterung verwendet werden. Daraus entsteht dann eine Vielzahl an unterschiedlichsten Interpretationen des Brunellos.

Herstellung

Der Sangiovese wird in 48 - 72 hl Holzfässer ausgebaut, der Colorino in 6 hl Fässer.

Degustationsnotiz

Im Bouquet dichte Aromatik von Kirsche, Pflaume und viel Würzigkeit; am Gaumen ungemein dicht mit wunderbar ausgewogenem Tannin, wiederum würzige Noten mit eingekochten Früchten.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Lamm und Rind, gereiftem Käse.