



Chianti Classico DOCG

## Gagliole Chianti Classico Riserva 2018

**CHF 34.90**

statt CHF 39.50

Gagliole Chianti Classico Riserva 2018

### Produzent

Das einmalig schön gelegene Tenuta Gagliole ist ein echtes Juwel, das die ganze Schönheit der Toskana in sich vereinigt. Erwähnt wurde das Weingut erstmals im Jahre 994 n. Ch. und ist ein seltenes Beispiel des traditionellen Anbaus von Olivenbäumen und Weinstöcken auf antiken Terrassen, die von Trockenmauern gestützt werden. Hier werden erlesene Weine wie der Bianco. Rubiolo, Il Bianco, Balisca, Valletta, Gagliole, Gallule oder Pecchiagekeltert, die zu den allerbesten der Toskana zählen. Dank der italienisch-schweizerischen Präzision in der Pflege der Weinberge und dem Einsatz modernster Technologie im Keller, erreichen die Gagliole-Weine in der internationalen Presse seit Jahren Top-Bewertungen und viel Lob. Das Tenuta Gagliole wurde 1990 von dem Schweizer Dr. Thomas Bär und seiner Frau Monika gekauft, Es liegt in dem Städtchen Castellina in Chianti, die Weinberge sind südwestlich ausgerichtet, befinden sich ca. 500 Meter über dem Meeresspiegel und bieten damit ideale Reifebedingungen für die Sangiovese-Trauben. Von den 30 Hektar des Gutes sind acht Hektar Weinberge angelegt – und es wird weiter ausgebaut. Stefano Chioccioli ist einer der Top-Önologen Italiens – als Kellermeister auf dem Weingut Gagliole ist er mitverantwortlich für die hohe Qualität der Weine.

### 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

Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut.

### Herstellung

Die verlesenen Trauben wurden in temperierten Edelstahlbehältern vinifiziert. Dank der hohen Qualität der Schalen konnte die Maischestandzeit auf 30 Tage ausgedehnt werden, wodurch der Traubensaft auf ganz natürliche Weise und behutsam die edlen Stoffe aus den Schalen aufnehmen konnte. Nach dem Abseihen verblieb der Traubenmost in Kontakt mit dem Wein Trub und durchlief die malolaktische Gärung in Edelstahltanks. Nun wurde 10 Monate lang in kleinen gebrauchten Eichenholzfässern bis zur endgültigen Assemblage ausgebaut. Es folgte weiterer Ausbau für 5 Monate in Naturzementtanks und schließlich die Abfüllung.

### Degustationsnotiz

Der Gagliole Chianti Classico Riserva erstrahlt in intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase präsentieren sich Brombeere und Heidelbeere, Veilchen, Nuancen von Süßholz und mediterranen Kräutern. Vom ersten Schluck an verströmt dieser Wein Energie, unterstützt durch die Dichte der weichen Tannine und die lebendige Säure, und führt zu einem Abgang voll mineralischer Eindrücke, in denen Graphit anklingt. Ein genussfertiger Wein dank seiner ausbalancierten Komponenten und der für einen jungen Tropfen typisch fruchtigen Eigenschaften. Doch wie bei jedem großen Chianti Classico Riserva ist das große Potenzial offenkundig.



## Gagliole Chianti Classico Riserva 2018

**Trinkreife**

Jahrgang + 5 Jahre

**Geniessen zu**

Zu Vorspeisen, dunklem Geflügel, Hartkäsen sowie Steak und raffinierte Pastagerichten.