










Toscana IGT

## Gagliole Valletta 2017

CHF 32.50

-  75cl
  -  14%
  -  Toscana
  -  Sangiovese, Merlot
  -  Falstaff: 92
  -  James Suckling: 92
  -  Wine Spectator: 91
- AN** 2758717

### 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 Pecchiagekeltet, 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 Toskana 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

Für den ersten Wein ab ihrem neuen Weingut hat die Familie Bär Merlot und Sangiovese während 14 Monaten in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut. Nach der Abfüllung folgte noch ein halbes Jahr Lagerung im kühlen Keller der Tenuta.

### Degustationsnotiz

Beeindruckt mit einem enorm breiten und komplexen Aromabild von reifer, schwarzer Frucht, Lakritze, Gewürznoten und Tabak. Sehr seidig im Auftakt und von schöner Dichte. Breite Frucht nach Zwetschgen und Brombeeren, im opulenten Körper schwingen Noten von Kaffee und dunkler Schokolade bis in das lang anhaltende Finale mit.



## Gagliole Valletta 2017

**Trinkreife**

Jahrgang + 7 Jahre

**Geniessen zu**

Kräftigen Fleischgerichten, Lamm, Rind, Weichkäse.