



Chianti Classico DOCG

Triacca Chianti Riserva La Madonnina

2019

CHF 15.00

- 75cl
- 13.5%
- Toscana
- Sangiovese
- James Suckling: 89
- AN** 9413719

Degustationsnotiz

Der Riserva La Madonnina ist ein charaktvoller, eleganter Chianti mit viel Noblesse, der die Landschaft der Toscana in all ihrer Wärme und Schönheit einfängt. Intensives, ins Granatrot tendierendes Rot; dezentes Holz, facettenreiches Bouquet mit Aromen von Weichseln, Mandeln, frischen Feigen; weicher, eingängiger Ansatz, gute Fülle, schöne Tannine. Ein sehr präziser, gradliniger Wein mit Noblesse.

Herstellung

Kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren, Pflaumen und Aromen, die vom Holz her kommen. Sehr eleganter und gut strukturierter Chianti.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Spezialitäten aus der italienischen Küche, Pasta, Fiorentina, Osso Buco, Käse und feinen Grilladen.

Produzent

Das Weingut wurde von durch Gino Triacca 1969 in absolut desolatem Zustand erworben. Darum liess die erste Ernte bis 1975 auf sich warten. Die gesamte Aufbauarbeit wurde erst 1979 abgeschlossen. Das lange nicht mehr bebaute Land diente als Jagdrevier und musste zum grossen Teil gerodet und neu bestockt werden. Die ehemalige Villa Franchi brauchte eine vollständige Renovation, neue Kellereien, Wasserreservoir und Verbindungswege wurden angelegt. Nachdem 1987 und 1990 angrenzendes Land dazugekauft wurde, umfasst das ganze Anwesen an die 350 Hektaren Olivenhaine, Wald, Felder und Wiesen. 100 Hektaren davon stehen unter Reben.

Region

In der Toscana 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.



Triacca Chianti Riserva La Madonnina 2019

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. Chianti Classico DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) ist das höchste italienische Qualitätsprädikat.