







Maremma Toscana IGP

Serpaia di Endrizzi Serpaiolo 2023

CHF 17.50

-  75cl
-  13.5%
-  Toscana
-  Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
- AN** 8913723

Degustationsnotiz

Der leuchtend rubinrote Wein weist im vielschichtigen Bukett Aromen von reifen Früchten auf. Am Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch, frisch, gut strukturiert und hinterlässt dank der weichen Tannine einen warmen, langanhaltenden Eindruck.

Herstellung

Die jeweiligen Rebsorten werden getrennt in Edelstahltanks vergoren. Nach einem ca. 20- tägigen Maischekontakt folgen 10 Monate Reifezeit in grossen Fässern aus Eiche und weitere 2 Monate zur Verfeinerung in der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Passt hervorragend zu würzigen Gerichten, gereiftem Käse und auch zu kräftigem Fleisch.

Spezielles

Von den Maremmanern einst nur als harte und trockene "serpaie" Schlangennester abgetan, besaßen die Böden jedoch wichtige Eigenschaften und Charakteristika. Das Land hat mit seinem Charme inspiriert, herausgefordert und seine Schlangen dem Weingut den Namen Serpaia gegeben. Serpaiolo ist der erste Wein, der hier entstanden ist.



Serpaia di Endrizzi Serpaiolo 2023

Produzent

Ende der 1990er Jahre beschlossen Christine und Paolo Endrici, renommierte Winzer aus dem Trentino und Inhaber der traditionsreichen Cantina Endrizzi, ihre Leidenschaft für Wein in eine neue Richtung zu lenken. Gemeinsam mit Christines Bruder Thomas Kemmler folgten sie ihrer Faszination für die wilde, unberührte Landschaft der Maremma in der südlichen Toskana. In der Silvesternacht 1999 fiel die Entscheidung: Hier, in dieser vom Meer geprägten Region, sollte ein neues Weingut entstehen – Serpaia di Endrizzi.

Die Einheimischen nannten das Land, das die Familie erwarb, Serpaia, was so viel wie „Schlangennest“ bedeutet. Und tatsächlich war der Boden steinig, karg und von Schlangen bevölkert – eine Herausforderung, die Paolo und Christine als Einladung verstanden. Mit Leidenschaft, Entschlossenheit und Respekt vor der Natur begannen sie, das Land urbar zu machen und Reben zu pflanzen. Schon bald zeigte sich: Der mineralreiche Boden und das mediterrane Klima der Maremma bieten ideale Bedingungen für charaktervolle toskanische Weine.

Unterstützt vom bekannten Önologen Tibor Gal, der zuvor mit den grossen Namen der Toskana wie Antinori gearbeitet hatte, legten die Endricis den Grundstein für ihr toskanisches Abenteuer. Heute umfasst die Tenuta Serpaia rund 30 Hektar sanft abfallender Weinberge bei Fonteblanda in der Provinz Grosseto, mit Blick auf den Golf von Talamone, die Insel Giglio und – an klaren Tagen – sogar bis nach Korsika.

Serpaia di Endrizzi steht für die perfekte Verbindung aus Tradition und Moderne. Hier verschmelzen norditalienische Präzision und toskanische Leidenschaft zu einer einzigartigen Weinidentität. Die Weine sind geprägt von Sonne, Meer und Mineralität – harmonisch, fruchtbetont und samtig im Ausdruck. Typisch Maremma, und doch unverkennbar Endrici.

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.



Serpaia di Endrizzi Serpaiolo 2023

Subregion

Die Maremma gilt als die aufstrebende Weinregion der Toskana und wird oft als «die andere Toskana» bezeichnet. Entlang der südlichen Küste zwischen Livorno, Grosseto und der Halbinsel Argentario vereint sie Sonne, Meer und mediterrane Weinkultur auf eindruckliche Weise. Wo früher Sumpfgebiete lagen, entstanden im 20. Jahrhundert fruchtbare Rebflächen, die heute zu den spannendsten Terroirs Italiens zählen.

Unter dem Namen Maremma Toscana DOC entstehen seit 2011 Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Das Gebiet umfasst die gesamte Provinz Grosseto und bietet dank seiner vielfältigen Böden – von sandigem Küstenlehm bis zu mineralischen Vulkanformationen rund um den Monte Amiata – ideale Bedingungen für charakterstarke Weine mit Frische, Tiefe und Struktur.

Rund drei Viertel der Produktion sind Rotweine, geprägt von Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, die hier mediterrane Wärme mit eleganter Balance verbinden. Besonders bekannt ist die Unterregion Morellino di Scansano DOCG, deren Weine aus mindestens 85 Prozent Sangiovese bestehen und für ihre intensive Frucht und geschmeidige Textur geschätzt werden.

Bei den Weissweinen spielt Vermentino die Hauptrolle. Die Reben profitieren von den kühlen Winden des Tyrrhenischen Meeres, was ihnen Frische und aromatische Spannung verleiht. Neben Vermentino gedeihen auch Trebbiano, Chardonnay und Viognier, die zunehmend eigenständige, terroirgeprägte Weissweine hervorbringen.

Neben den DOC-Weinen geniessen auch zahlreiche IGT-Weine aus der Maremma hohes Ansehen. Sie erlauben den Winzern mehr Freiheit bei der Wahl der Rebsorten und beim Ausbau und gelten als kreative Ausdrucksform moderner toskanischer Weinphilosophie. Viele dieser sogenannten «Supertuscans» zeigen eindrucksvoll, welches Potenzial in der Maremma steckt – von kraftvollen Bordeaux-Blends bis zu eleganten Sangiovese-Interpretationen.

Heute steht die Maremma für eine moderne, dynamische Weinkultur, in der Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Internationale Produzenten, engagierte Familienbetriebe und visionäre Winzerinnen prägen das Bild dieser Region, deren Weine längst das Niveau der grossen toskanischen Klassiker erreicht haben.

Die Maremma ist ein Synonym für mediterrane Lebensfreude, natürliche Schönheit und authentischen Weincharakter – eine Toskana voller Sonne, Salzluft und Persönlichkeit.