



©Castello di Querceto

## Castello di Querceto, Chianti Classico aus hohen Lagen

In einer Schrift aus dem 16. Jahrhundert mit dem Titel «Lode del vino di Lucolena» (Lobpreisungen des Weins von Lucolena) wird berichtet, «der zum Gott erhobene Bacchus segnete das liebliche Tal...». Damit ist der Beweis erbracht, dass die heutigen Weinberge von Castello di Querceto schon einst herausragende Ergebnisse lieferten. Über 300 Jahre später, also im Jahr 1897, übernimmt die Familie François die mittelalterliche Burg und trägt aktiv zur Gründung des Konsortiums des Chianti Classico am 14. Mai 1924 bei. Heute gehört das Schloss immer noch der gleichen Familie und es werden hochwertige Weine im klassischen Stil vinifiziert.

### Die Geschichte

#### Das Schloss

Das Castello di Querceto ([Link](#)) liegt etwa sieben Kilometer von der renommierten Stadt Greve im Chianti-Anbaugebiet entfernt. Auf ihrer Webseite ([Link](#)) macht die Gemeinde darauf aufmerksam, dass mehrere Burgen in Italien diesen Namen tragen, der manchmal auch Castello di Quercetto geschrieben wird. Dieser leitet sich von dem lateinischen «quercetum» ab, was so viel wie Eichenhain oder Eichenwald («la quercia» heisst auf Deutsch «die Eiche») bedeutet. Die Burg steht inmitten der Wälder dieser für das Chianti-Gebiet so typischen Hügellandschaft. Heute wacht sie über die Weinberge und Olivenhaine des Anwesens an den Hängen des Dudda-Tals, das sich vom Passo del Sugame ([Link](#)) bis nach Lucolena und zum Monte San Michele erstreckt.



©Castello di Querceto

Das Castello di Querceto wurde zur Verteidigung der Umgebung gebaut. Es stand als Wachtposten an einer der wichtigsten Strassen, der römischen Kaiserstrasse Via Cassia, deren Bau Kaiser Hadrian 123 n. Chr. anordnete.

Die ursprüngliche Architektur der Burg geht aber auf das 14. Jahrhundert zurück, als sie im Besitz der Familie Bonaccorsi war. In den 1340er Jahren kam es zu einer schweren Wirtschaftskrise, die zu zahlreichen Konkursen führte, wie dem dieser Familie, die schliesslich gezwungen wurde, ihren Besitz zu verkaufen, um ihre Schulden zu begleichen.

Das heutige Schloss hat seinen Ursprung im 16. Jahrhundert. Das ursprüngliche mittelalterliche Gebäude wurde Ende des 15. Jahrhunderts in einem der vielen lokalen Kriege dieser Zeit geplündert, niedergebrannt und abgerissen. Auch die Siedlung, die die Burg umgab, wurde zerstört. Die Aussenmauer wurde praktisch vollständig niedergerissen. Nur der Teil, der das Tal überblickt, ist heute noch erhalten und dient als Stütze für später hinzugefügte Strukturen. Dank der Initiative der damaligen Eigentümerfamilie Canigiani wurde mit dem Wiederaufbau begonnen. Das Anwesen wurde dann von der bekannten Familie Pitti erworben.



„Die toskanischen Hügel des Chianti Classico-Gebietes, die Castello di Querceto umschliessen, präsentieren sich dem Reisenden dank des besonderen Klimas der Gegend mit einer Abfolge von Höhen und Tiefen, einer Vielfalt von Farben und Vegetation. Ihre weltberühmte Harmonie ist das Ergebnis der Pflege, der Arbeit und der täglichen Aufmerksamkeit des Menschen.“ [©Castello di Querceto](#)

Zu Castello di Querceto gehören heute ca. 190 ha Landbesitz, davon 77 ha Rebflächen, 10 ha Olivenhaine, der Rest ist mit Eichen- und Kastanienwäldern bedeckt, die vor allem als Jagdrevier genutzt werden.

## Die Familie François

### Ein adliger Name

Die erste Erwähnung der Familie François geht auf den 18. Juli 1354 zurück, als der Graf von Savoyen, Amadeus VI., in einer in der Kapelle von Bourget-en-Huiles ([Link](#)) ausgestellten Urkunde seinem Schatzmeister Nicod François gegen eine Überweisung von 2.000 Goldgulden aus Florenz das Schloss, das Dorf, den Bezirk und die Gerichtsbezirke von Allymes übertrug. Nicod François wurde Graf von Allymes und liess sich in dieser Gegend von Hochsavoyen nieder.

Der Name François zeugt von den Ursprüngen in dieser Gegend. Er wird mit der Figur des Heiligen Franz von Sales in Verbindung gebracht, der hier 1567 geboren wurde.

Das Haus François war stets für sein Engagement und seine Loyalität gegenüber dem Hof bekannt, was sich in den verschiedenen königlichen Orden widerspiegelt, die den Nachkommen des ersten Grafen Nicod verliehen wurden. Dies wurde zu einem unverwechselbaren Charakterzug der Familie.

So wurde 1740 ein Zweig des Hauses unter der Leitung von Antonio François in die Toskana verlegt, um dem Kaiserhaus zu dienen. Besonders hervorzuheben ist, dass der älteste Sohn Jean von Franz III. von Lothringen zum Ispettore nell'Ufficio della Gabella dei Contratti (Inspektor des Steuer- und Vertragsamtes) des Grossherzogtums Toskana ernannt wurde.

Am 15. Juli 1749 wurde Antonio François vom Kaiser des Heiligen Römischen Reiches, Franz I., in den Rang eines Markgrafen erhoben. Der Aufstieg von Antonio François war das Ergebnis einer aufopferungsvollen und unerschütterlichen Loyalität gegenüber dem Haus des Kaisers. In seiner Laufbahn war er als Kammer- und Palastherr sowie als Intendant der Hofapotheke tätig. Er schloss sich der kaiserlichen Armee für die Feldzüge in Ungarn an. Der Adelstitel und das Wappen finden sich heute im Florentiner Adelsregister, dem Libro d'Oro dei Nobili di Firenze.

## Die Archäologie als Statussymbol

1796 wurde Alessandro François in Florenz geboren. Er sollte eines der berühmtesten Mitglieder dieses Hauses werden. Er wurde ein grosser Archäologe, der für viele unschätzbare Funde verantwortlich war. Die wichtigsten Entdeckungen machte Alessandro in der Gegend von Chiusi ([Link](#)). Dazu gehört der grosse Fund von 1844 in Fonte Rotella, der den Namen der Familie mit einem der schönsten und bedeutendsten archäologischen Schätze in Verbindung bringt, die je entdeckt wurden.

Dieses berühmte Gefäss, das heute seinen Namen trägt, wurde in einem Grab gefunden und kann auf 550–560 v. Chr. datiert werden. Das Gefäss wird dem athenischen Töpfer Ergotimos ([Link](#)) und dem Maler Kleitas ([Link](#)) zugeschrieben. Es handelt sich um ein bedeutendes Werk der griechischen Keramikmalerei und zudem um das grösste, das je ausgegraben wurde: ein grosser Säulenkrater mit einer Höhe von 66 Zentimetern und einem Umfang von max. 1.81 m. Seine Seltenheit besteht auch in seiner Schönheit und gefälligen Form sowie in der Thematik, nämlich den Figuren von Achilles und Theseus.

Ebenfalls in Chiusi entdeckte Alessandro François 1846 das Affengrab – ein beeindruckendes Beispiel etruskischer Architektur und Wandmalerei.



Klicken Sie das Bild an, um den Film über das Affengrab anzuschauen

©YouTube

In Vulci grub er 1857 das etruskische Grabmal aus, das heute seinen Namen trägt. Es ist ein hochgeschätztes Werk, das weltweit für seine äusserst raffinierten Wandmalereien bekannt ist, die Szenen der Opferung trojanischer Gefangener und Kämpfe zwischen Etruskern und Römern zeigen.

## Der Aufbau des Weinguts

Am 29. November 1897 gründete Carlo François das Familienunternehmen, als er nach Bestätigung des Vertrags (damals im Wert von 180.000 Lire) die landwirtschaftlichen Flächen, Wälder und Bauernhäuser des Schlosses erwarb.

Als Carlo François das Castello di Querceto übernahm, legte er persönlich den Grundstein für seinen Weinbau- und Weinbereitungsbetrieb. Ihm war klar, dass ein Grossteil der Produktion des Landguts aus Wein bestehen musste. Seiner Zeit weit voraus, wählte er bestimmte Rebsorten für Partien aus, die er mit grosser Sorgfalt und Können bestimmte.

Dementsprechend zahlreich waren die Auszeichnungen, die er ab 1910 und 1911 erhielt (eine Goldmedaille und ein zweiter Preis bei den Ausstellungen in Turin und Buenos Aires).

Carlo François zeichnete sich durch seine Fähigkeit aus, zu modernisieren. Als einer der ersten in der Toskana kaufte er einen Traktor (Ford) für das Castello di Querceto.

## Das Consorzio Vino Chianti Classico

Am 14. Mai 1924 erschienen die gesetzlichen Vertreter von 33 Weinbaubetrieben (darunter das Castello di Querceto) vor dem Notar Baldassarre Pianigiani und unterzeichneten die Gründungsurkunde des «Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti e della sua marca d'origine» (Konsortium zum Schutz des traditionellen Chianti-Weins und seiner Ursprungsbezeichnung).

Diese Einrichtung ist heute unter dem Namen Consorzio Vino Chianti Classico bekannt. Seit seiner Gründung hat sich das Consorzio bemüht, den Namen Chianti Classico zu schützen, zu überwachen, zu beaufsichtigen und zu nutzen. Der Markenname und die Aufdrucke des Konsortiums haben sich im Laufe der Jahre geändert, aber das alte Markenzeichen ist gleich geblieben (ein schwarzer Hahn).

Heute vertritt das Consorzio etwa 96 Prozent der DOCG-registrierten Weinbaubetriebe. Es ist ein wichtiger Bezugspunkt für die nationalen und europäischen Weinbaugremien. Organisatorisch unterhält der Verband eigene Büros, um seine institutionellen Aufgaben in Bezug auf Schutzmassnahmen und Dienstleistungen zu erfüllen, d. h. das Rechtsbüro und die Geschäftsfunktionen (Marketing und Kommunikation).

## Die fünfte Generation

Ende der 1970er Jahre beschlossen Alessandro François und seine Frau Maria Antonietta Corsi, das Unternehmen in die Hand zu nehmen, ganz im Sinne des traditionellen Willens und Einfallsreichtums dieser Familie. Es war ein Prozess der radikalen Erneuerung, der sie zu den Architekten des heute in mehr als 50 Ländern der Welt anerkannten Unternehmens machte.

Die erste Phase dieser Erneuerung betraf vor allem die Weinberge, indem die besten Böden für innovative Kulturen neben den traditionellen Chianti-Produkten ausgewählt wurden.

Die Diversifizierung konzentrierte sich von Anfang an auf die Produktion der Cru-Weine des Weinguts, die den Namen des Ursprungsweinguts tragen.

Alessandros Idee war es, Weine mit grossem Charakter und ausgeprägter Persönlichkeit zu erzeugen, eine Aufgabe, die er angesichts der unterschiedlichen Mikroklimata und Bodenbeschaffenheiten von Gebiet zu Gebiet für möglich hielt, in Verbindung mit einer Politik der Erzeugung von Weinen, die auf einzelne Rebflächen beschränkt sind.

Das Ergebnis zeugt von der Hartnäckigkeit, dem Fleiss, dem Einfallsreichtum und dem Respekt vor der Tradition, die hier von Generation zu Generation unverändert geblieben sind.



In den Kellern des Castelllos wird eine Sammlung von La Corte-Flaschen aufbewahrt, die über 100 Jahre alt sind.

[©Castello di Querceto](#)



## Das Weingut

Unter der Leitung von Alessandro und Antonietta François gehört Castello di Querceto heute zu den führenden Weingütern im Chianti-Gebiet und zeichnet sich durch kontinuierliche Forschung mit dem Ziel der Qualitätssteigerung aus. Erzeugt werden ca. 500.000 Flaschen, das Gut exportiert in die ganze Welt.



©Castello di Querceto

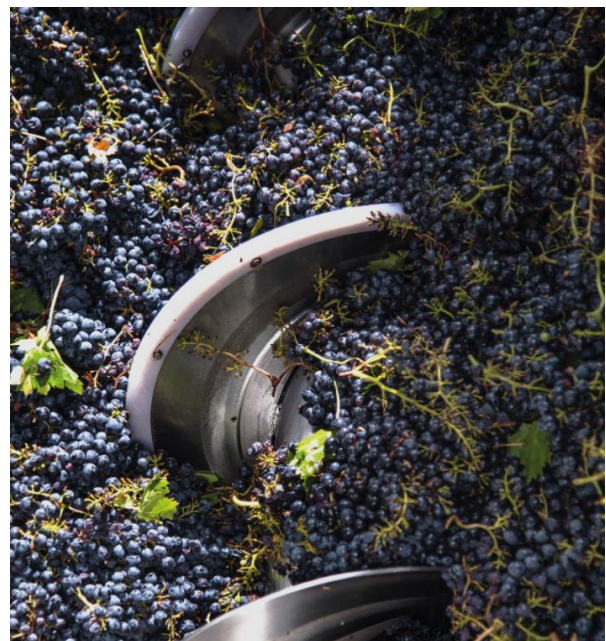
## Boden und Rebsorten

Geologisch gesehen, stellen die Böden eine Besonderheit dar, da sie zu jener kleinen Zone am südlichen Rand der Chianti-Berge gehören, die aus polychromen Erdschichten besteht, die reich an Mangan, Eisen und alkalischen Metallen sind und aus der Kreidezeit und dem Eozän stammen.

Eine genaue Studie der mikroklimatischen Gegebenheiten und der Bodenbeschaffenheit der einzelnen Rebflächen des Gutes führte zu dem Schluss, dass man aufgrund der ausgeprägten Unterschiedlichkeit der Parameter nur mit separater Vinifizierung der Trauben jeder einzelnen Lage und der Produktion

von «Crus» Weine mit ausgeprägter Persönlichkeit erhalten konnte. Und so werden auf Castello di Querceto ausser Chianti Classico, Chianti Classico Riserva und Gran Selezione, darunter La Corte und Il Picchio, weitere fünf «Crus» von ausgewählten Lagen aus sorgfältig selektiertem Traubengut erzeugt. Die Ertragsmengen für die einzelnen Lagen betragen beim Chianti Classico zwischen 45 und 50 hl/ha, bei den Crus zwischen 35 und 40 hl/ha.

Unter den roten Rebsorten dominiert natürlich Sangiovese, ergänzt durch zahlreiche andere Sorten wie Canaiolo, Colorino, Mammolo, Ciliegio, Malvasia Nera und dann Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot und Merlot. Bei den Weissweinreben sind die traditionellen Sorten Malvasia del Chianti und Trebbiano Toscano sowie Chardonnay zu finden.



Fotografiert von Andrea Zanobini für den Fotowettbewerb "Artists for a Day" ©Castello di Querceto

Die Rebreihen ziehen sich an den beiden Hängen des Dudda-Tals entlang vom Sugame-Pass und nachfolgend Dudda bis hin nach Lucolena und zum Monte San Michele auf einer Höhe zwischen 400 und 520 m ü. M. Mit Ausnahme einiger noch älterer Weinberge wurde der grösste Teil der Rebflächen zwischen 1979 und 1982 angepflanzt. Jedes Jahr werden zu alt gewordene Rebparzellen neu bepflanzt.

Die Pflanzdichte reicht von 3.300 Stöcken/ha der alten Weinberge bis zu 7.575 Reben/ha auf den neuesten Flächen. Als Erziehungsform werden die im Chianti Classico traditionellen Formen des Kordons mit horizontalem Ausläufersystem auf einer Höhe von 60 cm über dem Erdboden und der Guyot-Schnitt praktiziert.



## Die Verkostung

Das Castello di Querceto hat uns vier Chianti-Weine zur Verfügung gestellt: einen Chianti Classico 2019, einen Chianti Classico Riserva 2019 und beide Klassiker der Azienda, die Chianti Classico Gran Selezione La Corte 2018 und Il Picchio 2018. Bevor wir sie bewerten, möchten wir Alessandro François das Wort überlassen:

«Beide Weine haben uns immer viel Freude bereitet und repräsentieren in unserem Sortiment heute die Spitze der Appellation Chianti Classico. Il Picchio und La Corte sind stolze Botschafter einer Anbauzone, an die wir immer fest geglaubt haben, und sie sind auch die Bannerträger eines neueren Feinschliffs, der darauf abzielt, eine noch lebendigere und umfassendere Interpretation unseres Landstrichs anzubieten.»

An dieser Stelle möchten wir uns bei der Familie François und der italienischen Presseagentur ganz herzlich bedanken.

## Die Jahrgänge 2018 und 2019

### 2018

Bereits ab der zweiten Märzhälfte wurden überdurchschnittliche Temperaturen gemessen und dadurch ein rascher Austrieb der Knospen befördert. Auf Regen im Mai folgten ein ausgewogenes Sommerklima, danach ein sonniger September, so dass die Trauben perfekt ausreifen konnten.

Alessandro François berichtet, dass die Natur 2018 ihren Teil zur Unterstützung der Arbeit des Menschen beigetragen habe. Die Forschungsarbeiten des Guts erhielten nach der Lese 2017 neue Impulse durch die intensivere Hinwendung zum Präzisionsweinbau und geringstmögliche Eingriffe im Keller mit der Leitlinie, die Besonderheiten jeder einzelnen Parzelle immer stärker herauszuarbeiten. Für Castello di Querceto sei 2018 ein besonders günstiger Jahrgang. Nach einem sehr wechselhaften Saisonbeginn konnte ab Mai in den bis auf 500 Meter über Seehöhe gelegenen Weinbergen des Anwesens ein wunderbar regulärer Sommer registriert werden, und ein sonniger September verwöhnte die Trauben weiter bis zur Vollreife.

### 2019

Nach einem ziemlich regnerischen Frühling wurde ein genau richtiges Gleichgewicht zwischen Sommerhitze und regelmässigen Niederschlägen erreicht. Die Ernte begann mit zwei Wochen Verspätung, damit die Trauben die Möglichkeit hatten, ihr volles Ausdruckspotenzial zu erreichen.

## Die Weine

### Chianti Classico 2019, Chianti Classico DOCG

90 % Sangiovese, die übrigen 10 % bestehen aus Canaiolo sowie geringen Mengen alter, traditioneller roter Rebsorten der Region, nämlich Colorino, Ciliegiolo und Mammolo. Eine Traubenselektion aus 60 Hektaren Weinberg.

Das Castello di Querceto ist bekannt dafür, besonders lagerfähige Weine zu produzieren. Was sich auch bei der ersten Nase bestätigte. Sie wirkte zwar frisch und durchaus klassisch, gemeint sortentypisch, aber auch etwas rau und anspruchsvoll. Es ist also empfehlenswert, den Wein entweder mindestens zwei Stunden zu karaffieren oder, besser, noch mindestens fünf Jahre zu warten. Der Wein wurde daher erst am nächsten und am übernächsten Tag wieder verkostet. Es offenbaren sich dann viel ansprechendere Eindrücke, das Bouquet wirkt zwar immer noch sehr frisch und typisch für die Appellation, also mit diesen charakteristischen erdigen Noten, die die anderen Komponenten begleiten, aber auch fruchtig und ideal für die unkomplizierte bürgerliche Küche, Pizza und Pasta zum Beispiel. Es strömen feine und mittelkomplexe Düfte nach Sauerkirschen, Leder, etwas Veilchen, mit einem gut dosierten Hauch würziger Ansätze aus dem Glas. Etwas Lakritze und Tabakblätter runden das Bild ab. Vollmundiger, saftiger, würziger und weicher Körper, bestimmt mit nicht so viel Extrakt, es ist hier ganz klar (und zum Glück!!!) keine Powerbombe, dieser Wein besitzt dafür einen richtig geschmackvollen Touch, die Säure ist gut eingebunden, fällt erst im Abgang auf, die Frucht ist klar und präzise, umfasst neben den Sauerkirschen, Johannisbeeren und etwas Brombeeren auch feine rote Beeren. Mittellanger, dafür energischer Abgang, der einiges für die nächsten Jahre verspricht. Spannend dabei ist die köstliche Kaffeernote. Ein stolzer Vertreter der DOCG. **17-17.25/20** (89-90/100).



In Deutschland koset dieser Wein € 10.80 bei [Magico Vino](#), bei [Drinks&co](#) und [Vinoviolino](#) ist der jüngste verfügbare Jahrgang 2018. Der Schweizer Importeur ist [Schenk](#), die Weine sind dann bei verschiedenen Adressen erhältlich. Der Chianti Classico kostet dann z. B. CHF 17.80 bei [Vinothèque de la Charrière](#). Bei [Flaschenpost](#) ist die Magnumflasche für CHF 28.90 erhältlich.

### Chianti Classico Riserva 2018, Chianti Classico DOCG

95 % Sangiovese, die übrigen 5 % bestehen aus Canaiolo sowie geringen Mengen alter, traditioneller roter Rebsorten der Region.

Frische, ausgewogene, klassische und durchaus ansprechende Nase mit tiefgründigen, intensiven und komplexen Düften nach dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, Pflaumen, würzigen Elementen wie Nelken, das Ganze auf einem Blumenbeet aus mehrheitlich Rosen. Tabaknoten und Mokkaansätze runden das Bild ab. Vollmundiger, frischer, lebhafter, dichter Gaumen mit genau den Komponenten, die von einem sehr guten Chianti Riserva erwartet werden. Rundum erdig, rundum geschmackvoll, samtige, geschmeidige Struktur mit etwas Schmelz, sehr schön vinifiziert, bereitet richtig viel Spass. Bis zum feinen, nach Kakao schmeckenden Abgang. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland ist dieser Jahrgang (aktuell?) nicht erhältlich. Bei [Drinks&co](#) und [Vinoviolino](#) ist der jüngste verfügbare Jahrgang 2017. Der Schweizer Importeur ist [Schenk](#), die Weine sind dann bei verschiedenen Adressen erhältlich. Der Chianti Classico Riserva 2016 kostet dann z. B. CHF 22.50 bei [Fertigs](#). Bei [Flaschenpost](#) kostet die Flasche 2018 für CHF 21.50 erhältlich.



## **Il Picchio 2018, Chianti Classico Gran Selezione**

### **Notiz des Produzenten:**

Der Il Picchio wurde 1988 als Chianti Classico Riserva erstmals erzeugt, daraus wurde 2011 Chianti Classico Gran Selezione. Er stammt von einem 4,5 Hektar grossen Rebgarten auf einer Höhe von 390–420 m ü. M. mit Ost-/Südost-Ausrichtung sowie einem Unterboden reich an Lehm, Kalk und Mikroelementen, das Klima überzeugt mit ausgezeichneten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Ein Chianti Classico Gran Selezione, der den traditionellen Rebsorten des Territoriums huldigt: Sangiovese mit einem kleinem Prozentsatz Colorino. Der Wein ist nach den Spechten benannt, die hier leben, der Weinberg ist von Eichen und Kastanienbäumen umgeben, die die Trauben vor dem kalten Nordwind schützen.

Im Keller durchliefen „Il Picchio“ und „La Corte“ eine zweiwöchige Gärung und Mazeration in Edelstahlbehältern und reiften anschliessend zwölf Monate in Barriques und Tonneaux aus Tronçais- und Allier-Eiche.

95 % Sangiovese und 5 % Canaiolo. Intensive, tiefe, reintonige, inspirierende Nase mit einem eigenständigen, männlichen Charakter und dem Segel der grossen Chiantis. Nach zwei Stunden Luft strömen feine Düfte nach dunklen Früchten, schwarzen Kirschen, Leder, etwas Lakritze, Nelken, rauchigen Elementen, gebrannter Erde, Mokka und etwas Fruchtlükör mit einer guten Komplexität aus dem Glas. Sehr ansprechende Nase, mit der man sich befasst, um stets einen Hauch von etwas Zusätzlichem zu finden. Rundum sehr frisch und definitiv in einer anderen Liga. Verführerischer, vollmundiger, harmonischer, langlebiger Gaumen. Sehr gute Komplexität mit verschwenderischer Frucht und doch zugleich viel Rasse. Dunkle Frucht im Quadrat und in verschiedenen Varianten, wobei Kirschen und trockene Pflaumen dominieren. Die Säure ist sehr gut eingebunden, die Tannine ausgefeilt, filigran und doch konzentriert. Anhaltender Abgang. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 38.18 bei [Drinks&Co.](#) In der Schweiz ist der Jahrgang 2016 bei [Schenk](#) und [Flaschenpost](#) erhältlich.



## La Corte 2018, Chianti Classico Gran Selezione

### Notiz des Produzenten:

Der erste Jahrgang dieses reinsortigen Sangiovese, damals ein IGT-Wein, war der 1978er und seit 2017 ist er ein Chianti Classico Gran Selezione. Die Trauben wachsen auf einer Parzelle von 3,4 Hektar mit Sandboden und nach West-Südwesten ausgerichteten Rebreihen, die dank dieser Merkmale eine ausgeprägte Langlebigkeit mit bemerkenswerter Finesse kombiniert.

Im Keller durchliefen Il Picchio und La Corte eine zweiwöchige Gärung und Mazeration in Edelstahlbehältern und reiften anschliessend zwölf Monate in Barriques und Tonneaux aus Tronçais- und Allier-Eiche.

100 % Sangiovese. Grossartige, klassische, tiefgründige, ausgewogene und komplexe Nase mit feinen Düften nach roten Beeren, Dörripflaumen, würzigen Elementen, das Ganze auf einem Rosenbeet. Rundum sehr inspirierend und effektiv sehr weit von den gewöhnlichen Chianti-Erzeugnissen, auch Classico entfernt. Es gibt etwas wie eine Seele in diesem Wein, die keinen gleichgültig lässt. Geschliffener, raffinierter, vollmundiger Gaumen mit der nötigen, sehr gut eingebundenen Säure, ausgefeilten Tanninen, einem guten, dichten Stoff und einem seriösen Touch.

Rundum geschmeidig, elegant und sehr sauber vinifiziert. Bereitet definitiv viel Spass und weist eine sehr gute Lagerfähigkeit auf. **17.75-18/20** (92-93/100).



**Autor:** Jean François Guyard  
29. Januar 2022

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

**Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.