



©Monteti

Monteti

Das erste Schmuckstück aus Capalbio

Wie im Film. Wie in einem Film, der in Capalbio gedreht wurde. Capalbio, ja, die Gemeinde, in der ein weiteres, 2003, offiziell 2008 gegründetes Weingut im Verlauf der Jahrgänge bereits einen beneidenswerten Ruf errungen hat. Capalbio, da, wo die Sonne scheint, da, wo die jährliche Sonnenbestrahlung auch in schwierigen Jahren wie 2014 – wegen der heftigen Regenfälle – völlig ausreicht, um den Grundsatz von Giovanni Allegrini einzuhalten, nicht die Sonne selber, sondern die Helligkeit sei neben dem Terroir entscheidend, um grossartige Weine zu produzieren, irgendwo auf oder vielleicht an den sieben malerischen Hügeln des Gebiets der Maremma, auf dem fruchtbaren Boden der mittelalterlichen kleinen Stadt von Capalbio genau.

In Capalbio genau begann die Geschichte der Tenuta Monteti ([Link](#)) im Jahr 1998. Ja, vor über 20 Jahren. Paolo Baratta ([Link](#)), Wirtschaftsmann und früherer Minister, u. a. in der Regierung von Giuliano Amato in den Jahren 1992 und 1993, aber auch Präsident der Biennale von Venedig ([Link](#)) zwischen 2008 und 2020, und seine Ehefrau Gemma Baratta verliebten sich in diesen Zipfel des untersten Teils der Maremma, in der Toskana. Vor über 20 Jahren, das heisst zu einer Zeit, zu der die Maremma noch kaum jemandem aufgefallen war. Das Gut – eigentlich ein abbruchreifes Haus – war 15 Kilometer vom Meer entfernt und auf einer Höhe von 145 m.ü.M. gelegen. Der Name Monteti, für den sie sich entschieden, bezog sich auf den Monteti-Hügel, der die Felder, heute also den Weinberg schützt.



Der Film ([Link](#)) über die Tenuta Monteti. Verpassen Sie den nicht.



v.l.n.r.: Paolo und Gemma Baratta, ihre Tochter Eva, Ehefrau von Javier Pedrazzini

©Monteti

Das Weingut und die Rebsorten

Der frische Wind, die kühlen Nächte und die sonnenreichen Tage schaffen optimale klimatische Verhältnisse für ein gutes Wachstum der Reben. Die einzigartige Zusammensetzung des Bodens aus vielschichtigem Gestein und roter Tonerde macht das Anbaugebiet zu einem der mineralhaltigsten der Welt. In so einem Ausmass sogar, dass die Bagger während der Vorbereitung des Geländes auf einige gigantische Felsbrocken stiessen. Diese wurden als Zeugnisse aufbewahrt, schmücken nun die Alleen und trennen die Parzellen im Weinberg.

Alicante Bouschet

Eine der ersten Entscheidungen, die die Barattas zu treffen hatten, betraf die Auswahl der Rebsorten. Da noch keine DOC für die sehr warme Maremma-Region existierte, kam ihnen eine absolute Freiheit zu. Die Wahl fiel auf Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Alicante Bouschet ([Link](#)). Wer die Geschichte dieser letzten Rebsorte kennt, mag über ihre Verortung hier staunen. Die vermeintlich spanische und geistig betrachtet portugiesische Rebsorte, das seit etwa zehn Jahren eine erfreuliche Wiederbelebung erfährt, findet ihre Herkunft eigentlich in Frankreich und geht auf das Jahr 1855 zurück. Sie ist das Ergebnis der Kreuzung der Sorten Grenache Noir und Petit Bouschet. Petit Bouschet wiederum wurde aus den Rebsorten Teinturier du Cher und Aramon gekreuzt und ist eine Entwicklung von Louis Bouschet. Im Interview, das Vinifera-Mundi am 2. Mai 2021 mit Javier Pedrazzini



©Monteti

führte, legte der Generaldirektor der Tenuta Monteti die Ansicht dar, dass die Barattas zusammen mit ihm unbedingt vermeiden wollten, den internationalen Stil nachzuahmen. Das gehöre zur Kultur von Monteti. Dafür sei eines sicher: Alicante Bouschet liefert viel Säure und Frische – beide spielen eine entscheidende Rolle in den Erzeugnissen der Tenuta –, die Sorte enthält auch viel weniger Zucker als z. B.

Merlot, der schnell einen potentiellen Alkoholgehalt von 15.5 bis 16 Volumenprozent erreicht. Auch wenn Alicante Bouschet für Flavescence Dorée (goldgelbe Verfärbung der Reben, eine schwerwiegende Krankheit) anfällig ist, gilt die Sorte als üppig und konzentriert. Sie ermöglicht auch eine bessere Kontrolle der Lagerfähigkeit der Weine, die sich auf diese Sorte stützen. Im Rahmen der Verkostung der Weine ist uns in diesem Sinne eine grosse Ähnlichkeit mit Tannat und insbesondere mit dem Montus von Alain Brumont ([Link](#)) in den Sinn gekommen. Wir haben absichtlich eine Flasche Caburnio zehn Tage lang verkostet und sind von deren sehr langsamer Entwicklung beeindruckt. Sowohl Monteti wie auch Caburnio weisen eine klare, eigenständige Identität auf. Der Caburnio gilt auch auf keinen Fall als Zweitwein von Monteti, er ist es auf keinen Fall, wie es die Bewertungen des Gambero Rosso beweisen: Caburnio 2014 und 2015 wurden mit Tre Bicchieri (drei Gläsern) ausgezeichnet, Monteti aus den gleichen Jahrgängen mit zweien. Spannenderweise haben uns sowohl der Monteti 2011 wie auch 2015 bewiesen, dass sie sich ebenfalls sehr langsam entwickeln. Was dieses Mal auf den Petit Verdot zurückzuführen ist, da das Flaggschiff der Tenuta keinen Alicante Bouschet enthält.



©Monteti

Der Stil der Weine

Mediterran, reichhaltig, geschliffen, auf keinen Fall international erzeugt, sondern mit einer durchdringenden, eigenen Identität ausgestattet. Sogar der Rosé, einer der besten, die wir in den letzten Jahren verkostet haben, überzeugt und dürfte jede Gelegenheit im Sommer ideal begleiten. An solchen Erzeugnissen erkennt man den Stil der Tenuta. Die Kunden wissen das und zeigen sich treu. Sei es im Kanada, in den Vereinigten Staaten, in Grossbritannien oder Skandinavien, in Japan, in Hong-Kong oder Südkorea oder in der Schweiz schliesslich, da die Tenuta drei Lieferanten in der Schweiz hat, darunter die Topadresse Secli Weinwelt ([Link](#)). Insgesamt werden 90 Prozent der Produktion exportiert. Was in einem Jahr mit Covid-19 zwiespältig interpretiert werden kann. Die klassischen Weinhandlungen, in denen die Weine der Tenuta erworben werden können, sind mittlerer Grösse, also meistens Wein-Boutiques, oder Restaurants – durch Vertriebspartner. Monteti verfügt nicht über die Logistik, längerfristig die Weine selber zu vermarkten. Auch wenn ein provisorischer Shop auf der Website der Tenuta implementiert wurde ([Link](#))... Die Realität der Pandemie erwies sich als sehr hart und herausfordernd.

Um zu einer bestimmten Weinstilistik zu gelangen, haben sich die Barattas mit den nötigen Mitteln ausgestattet. Die Kellerei wurde so konzipiert, dass sie während des gesamten Produktionsprozesses mit der Schwerkraft arbeitet und eine parzellierte Weinbereitungs- und Ausbaumethodik in strikter Harmonie mit der Feldvielfalt anwendet. Der Bau wurde im Jahr 2004 abgeschlossen, dem Jahr des ersten produzierten Jahrgangs, der dann im Jahr 2007 auf den Markt kam.

Die Tenuta Monteti hat ihr Augenmerk zunehmend auf den Respekt vor der Umwelt in allen Aspekten des Produktionsprozesses gerichtet. Im Jahr 2017 erhielten Caburnio und Monteti das Zertifikat «Nachhaltiger Wein» im Rahmen des Programms V.I.V.A. «Nachhaltiger Weinbau» des Ministeriums für Umwelt, Land und Meer.

Im Interview hebt Javier Pedrazzini die Bedeutung des Arbeitens nach Parzellen hervor. Die Aufteilung des 28 Hektar grossen Weinbergs in 28 Parzellen führe zum gleichen Prozess, als wenn die Tenuta 28 Weine produzieren würde.

So sei es Jahrgang für Jahrgang möglich, die Rebsorten nicht nur gemäss ihren respektiven organoleptischen Eigenschaften, sondern vor allem auch aufgrund der Merkmale jeder einzelnen Parzelle zu vinifizieren. Erst am Ende des Prozesses sei es dann möglich, die Wahl zu treffen,



©Monteti

welche Traubensorten aus welchen Parzellen für die Assemblage in Frage kommen.

Alle Trauben werden von Hand geerntet und strenge Auswahl wird durchgeführt. Die selektionierten Trauben werden in kleinen Kisten in die Kellerei geliefert, dann auf deren Dach vor und nach der Entrippung sortiert. Die Trauben gleiten durch Stahlrohre, die die Schwerkraft ausnutzen, vom Dach der Kellerei in die darunter liegenden Gärtanks. Die Schwerkraft wird während des gesamten Produktionsprozesses, vom Einbringen der Trauben in die Gärtanks bis zum Abstieg des Weins in die Barriques genutzt. Dadurch können Pumpvorgänge vermieden werden, die sowohl für die Trauben als auch für den Wein belastend sind. Last but not least werden die Trauben alle sechs bis acht Stunden sanft untergetaucht (Pigeage), um das Maximum aus den Schalen herauszuholen. Seit 2007 vergären die Trauben spontan dank der autochthonen Hefen.

Auf die Frage, welche Projekte die Tenuta für die nächsten Jahre hat, antwortet Javier Pedrazzini, dass die drei Hektaren, die brandneu erworben wurden, für die Produktion des Caburnio sowie des Rosé noch ins Konzept der Tenuta integriert werden müssen.

Das Holz

Im Rahmen der durchaus gelungenen Tre Bicchieri Web Show 2021, die der Gambero Rosso am 11. März 2021 unter der Leitung von Marco Sabellico in Zürich durchführte, fügte dieser über den genialen Monteti 2016 in seinem Vortrag hinzu: «Rich in color, rich in the nose, rich in tannins, rich in everything.» Das Holz erwähnte er nicht. Und zwar nicht ganz per Zufall, wie es uns Javier Pedrazzini, der ausserdem mit Eva, der Tochter der Barattas verheiratet ist, im Interview vom 2. Mai 2021 erklärte.

Das Team auf der Tenuta ist sehr umsichtig, was die Verwendung von Holz angeht. Es werden ausschliesslich Barriques aus französischer Eiche verwendet, die aus verschiedenen Wäldern stammen und unterschiedliche Toasting-Stufen haben. Die Auswahl erfolgt akribisch, jede Rebsorte verhält sich anders mit dem Holz, eine, zum Beispiel Petit Verdot, verträgt es dank ihren übermässigen Polyphenolen sehr gut, die nächste dafür weniger. Klare Kriterien und Grenzen werden festgelegt, ausführliche Tests durchgeführt. Diese erweisen sich auch aufgrund der Verwendung von 70 Prozent neuen Holzes für den Ausbau des Flaggschiffs der Tenuta als wichtig. Monteti arbeitet mit acht, manchmal sogar neun Tonnelleries (dt. Küfereien) zusammen. Nach der getrennten Reifung für ein Jahr in neuen oder zweitverwendeten Barriques oder in Stahl wird der Wein verschnitten. Dies gilt für den Caburnio genauso wie für den Monteti. Der Monteti kehrt für weitere sechs bis acht Monate in die Barriques zurück. Der Caburnio wird in Flaschen abgefüllt.

Die anschliessende Flaschenreifung ist grundlegend. Der Monteti ruht mindestens zwei Jahre, der Caburnio ein Jahr bei kontrollierter Temperatur im Dunkeln, bevor er in den Verkauf kommt. Dies garantiert eine perfekte Erweichung der Tannine nach einer langen Reifezeit im Holz und bringt die natürlichen Eigenschaften der jeweiligen Mischungen zur Geltung.

Die Weine

TM Rosé 2020, Toscana IGT

Der erste Jahrgang dieses Erzeugnisses war 2014. Die Restaurants, mit denen die Tenuta zusammenarbeitet, wünschten sich einen Weisswein. Eine Idee, mit der sich die Barattas nie anfreunden konnten. Daher beschlossen sie zusammen mit Javier Pedrazzini, übrigens ein durchaus sympathischer, umtriebiger und eleganter Geschäftsmann, und seiner Frau Eva, die im Jahr 2010 die Leitung des Betriebs übernahm, sowie Carlo Ferrini, dem beratenden Önologen der Tenuta, Roberto Rossi, dem landwirtschaftlichen Leiter seit den Anfängen, und Christian Coco, der 2007 als Praktikant begann und seit 2012 leitender Önologe ist, einen Rosé zu produzieren.

Der kleine Weinberg befindet sich auf einer Höhe von 140 bis 150 m.ü.M., was dem Wein eine natürliche Frische verleiht. Es werden umso weniger Flaschen abgefüllt, als ein paar Fässer an weitere Weingüter verkauft werden. Der Rosé ist eine Assemblage aus 80 Prozent Merlot und 20 Prozent Cabernet Franc, die jeweils Mitte August gelesen werden, wohingegen Ende August für die Trauben der Rotweine geerntet werden. Massgebend für den Zeitpunkt der Lese ist der potentielle Alkoholgehalt. Dieser soll ungefähr 13 Volumenprozent erreichen. Zu diesem Zeitpunkt zeigt sich der Merlot bereits in seiner vollen Pracht. Die Trauben werden sanft gepresst, wobei lediglich etwa 40 Prozent des Pressweins behalten werden. Javier Pedrazzini spricht von «flower of the juice». Die Vergärung erfolgt anschliessend im Stahltank bei kontrolliert niedriger Temperatur.

Ein köstlicher, harmonischer und erfrischender Wein offenbart sich. Es strömen delikate, einladende und elegante Düfte nach Himbeeren, Kirschen, Aprikosen, Zitrusfrucht und Zitronen, aber auch roten Blumen aus dem Glas, es handelt sich hier ganz klar um einen der besten Rosés, die ich in den letzten Jahren verkostet habe. Der Gaumen ist ausgewogen, elegant, frisch, knackig und mit einer delikaten Aromatik ausgestattet. Die Aromen sind die gleichen wie im Bouquet und werden durch die gute Säure gestützt. Ein hedonistischer Wein, dem wir gerne **17.25/20** (90/100) erteilen. Sehr empfehlenswert.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 20.- bei [Vini Toscani](#),



Caburnio 2015, Toscana IGT

Wir haben es bereits geschrieben, Caburnio ist auf keinen Fall ein Zweitwein. Der Name Caburnio weist auf einen Schreibfehler in der Transkription eines Abschnitts der Naturgeschichte von Plinius dem Älteren, geschrieben zwischen 23 und 79 n. Chr., in der bei der Darstellung des Weinbaus in römischer Zeit in der Provinz Gallia Narbonensis versehentlich «vitis Caburnicam» statt «Narbonicam, Narbonensis» auftauchte.

Der abgeschriebene Text von Plinius dem Älteren lautet: «In den letzten sieben Jahren ist in Alba Helvia eine Rebe eingeführt worden, die an einem einzigen Tag knospt und daher sehr stark ist; sie heisst Caburnicam und wird heute in der ganzen Provinz angepflanzt.»



Assemblage von 50 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot und 25 % Alicante Bouschet. 14 Monate lang zu 50 % in Edelstank und 50 % in Barriques aus französischer Eiche, davon 30 % in neuem Holz und 70 % im zweiten und dritten Durchgang ausgebaut.

14 % Vol. Alkohol. Faszinierende, intensive, einladende, angenehme, tief-sinnige, elegante und frische Nase mit einem komplexen, vielschichtigen Duftbild. Es strömen präzise und ausgefeilte Düfte nach schwarzen Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Johannisbeeren, Graphit, Bleistift, Zedernholz, etwas Blaubeeren, Veilchen, mediterranen Kräutern und Gewürzen aus dem Glas. Dieses Bouquet lässt definitiv nicht gleichgültig, es fordert, es fordert den Verkoster heraus durch seine Komplexität und seinen diskreten, sinnlichen Stil. Alles zeigt, dass man bereits heute den Caburnio 2015 geniessen kann, wobei das Alterungspotential auch ganz klar vorhanden ist. Wir haben diesen Wein eine Woche lang verkostet und das Gesamtbild hat im Verlauf der Zeit gar nichts an Qualität eingebüsst. Weicher Antrunk, wirkt wie ein Kaleidoskop. Der Gaumen ist samtig, weich, vollmundig, harmonisch, die Tannine sind filigran, die Struktur druckvoll und für eine anständige Lagerung ausgestattet. Das Holz zeigt sich mit allen Komponenten wunderschön ineinander verwoben, die Säure ist perfekt ausbalanciert und liefert viel Frische. Rundum super konzentriert, ohne extrahiert zu wirken. Sehr guter Abgang. Eine grossartige Leistung, die mit Tre Bicchieri und 92/100 vom Wine Advocate ausgezeichnet wurde, zu einem sehr freundlichen Preis. **17.5+/20** (91+/100).



Javier Pedrazzini im Interview

In Deutschland kostet dieser Wein € 15.70 bei [50 Second Finish](#) und in der Schweiz CHF 18.50 bei [Secli Weinwelt](#) und [Flaschenpost](#), CHF 19.50 bei [Archetti Vini d'Italia](#) und CHF 20.- bei [Vini Toscani](#). Magnumflaschen und weitere Formate sind bei den drei ersten Schweizer Händlern ebenfalls erhältlich.

In Deutschland kostet dieser Wein € 15.70 bei [50 Second Finish](#) und in der Schweiz CHF 18.50 bei [Secli Weinwelt](#) und [Flaschenpost](#), CHF 19.50 bei [Archetti Vini d'Italia](#) und CHF 20.- bei [Vini Toscani](#). Magnumflaschen und weitere Formate sind bei den drei ersten Schweizer Händlern ebenfalls erhältlich.

Caburnio 2016, Toscana IGT

Assemblage von Cabernet Sauvignon, Merlot und Alicante Bouschet.

Zunächst ein etwas sperriges Bouquet, fünf bis sieben Jahre warten. Komplexe, inspirierende, tiefsinnige und frische Nase mit vielschichtigen und doch durchaus harmonischen Düften nach schwarzen Kirschen, etwas Dörripflaumen, Brombeeren, Johannisbeeren, Pfeffer und weiteren Gewürzen, Edelholz, etwas Eukalyptus, eingemachten schwarzen Beeren, Veilchen im Hintergrund, das Ganze wirkt wie durch die Sonne verwöhnt, ohne dass sich empyreumatische Noten wahrnehmen lassen, das ist ganz klar grosses Kino, mit der Zeit entwickelt es sich und nimmt dann ein unbestreitbar sinnliches Format an. Diese Nase hört nie auf, neue Komponenten zu liefern, und die Assemblage zeigt Klasse und Rasse. Köstlicher, vollmundiger, saftiger und komplexer Gaumen, die Säure ist perfekt eingebunden, die Tannine sind konzentriert und geschliffen, das Holz bietet hier eine sehr schöne, unauffällige Bühne für alle Komponenten. Vielversprechendes Potential für wiederum eine ganz grosse Leistung. **18+/20** (93+/100).



In Deutschland kostet dieser Wein € 15.90 die [75-cl-Flasche](#) und € 35.90 die [Magnumflasche](#) bei Superiore. In der Schweiz kostet dieser Wein voraussichtlich CHF 19.50 bei [Archetti Vini d'Italia](#).



Monteti 2015, Toscana IGT

Assemblage von 55 % Petit Verdot, 25 % Cabernet Franc und 20 % Cabernet Sauvignon.

20 Monate langer Ausbau in Fässern, davon 70 % neues Holz. Der Monteti wird ausschliesslich in guten Jahrgängen produziert und jeweils nach einer weiteren Reife von zwei Jahren in der Flasche vermarktet. Im Jahr 2009 wurde der Monteti nicht produziert, weil die Qualität des Cabernet Franc die Erwartungen des Teams auf dem Gut nicht erfüllte.

14.5 % Vol. Alkohol. Zunächst verschlossene, dann nach zwei Stunden einladende, präzise, tief sinnige und komplexe Nase mit einem breiten Aromenspektrum. Wir befassen uns da mit einem Puzzle, wir suchen, suchen weiter, immer mehr und entdecken eine Vielfalt an Beeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Waldbeeren, aber auch Leder, Graphit, Gewürze, welke Rosen, Kräuter und mineralische Elemente. Es wirkt unendlich faszinierend und der Eindruck lässt in nichts nach, wir befassen uns hier mit einem grossen Wein. Likörnoten runden das Bild ab. Vollmundiger, geschliffener, dichter und ausgewogener Gaumen, konzentrierte und tiefgründige Struktur mit filigranen Tanninen im Überschwang und etwas Schmelz. Eigenständiger Charakter mit einem langen Abgang. Auf der Seite legen und in fünf Jahren verkosten. **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein wurde vom Falstaff mit 96/100 bewertet.

In Deutschland kostet dieser Wein € 34.90 bei [50 Second Finish](#) und in der Schweiz CHF 35.80 bei [Archetti Vini d'Italia](#), CHF 35.90 bei [Flaschenpost](#) und CHF 38.- bei [Vini Toscani](#), CHF 39.- bei [Secli Weinwelt](#). Magnumflaschen sind bei Secli Weinwelt und Flaschenpost ebenfalls erhältlich.



Monteti 2016, Toscana IGT

Dieser Wein wurde im Rahmen der Tre Bicchieri Web Show 2021 verkostet ([Link](#)) und mit **18.5/20** (95/100) bewertet.

Aus diesem Jahrgang wurden 15'000 Flaschen abgefüllt, ein Jahr später nur 7'000. Der Most wurde an weitere Betriebe verkauft. Die Qualität entsprach den Erwartungen der Tenuta nicht.

In der Schweiz kostet dieser Wein voraussichtlich CHF 35.80 bei [Archetti Vini d'Italia](#).

Monteti 2011, Toscana IGT

Der rote Wachssiegel auf dem Etikett zeigt, dass die Flasche zehn Jahre lang im Keller des Weinguts geblieben ist. Von jedem Jahrgang verlässt eine bestimmte Anzahl Flaschen erst nach dieser Frist das Gut.

Assemblage von 55 % Petit Verdot, 25 % Cabernet Franc und 20 % Cabernet Sauvignon.

In der Kraft seines Alters. Ein Erzeugnis, das auf eklatante Art beweist, dass der Monteti davon profitiert, einige Jahre im Keller zu ruhen. Insbesondere in Anbetracht dessen, dass er kein einziges Alterungsanzeichen aufweist. Was für ein verführerisches, ausgereiftes und immer noch vielversprechendes Bouquet. Elegant, einladend, tiefsinnig, harmonisch, dunkelschwarz, kompromisslos, ausgefeilt, geradlinig, die Klasse und ein stolzer Charakter als Bonus. Ein Wein, der mir als undurchdringlich vorgekommen ist, und den ich gerne mehrere Tage lang verkostet habe, um zu wissen, was er konkret im Bauch hat. Eine richtig spannende Erfahrung, die mich an den Montus oder vielleicht sogar an La Tyre erinnert hat. Die Düfte sind die gleichen wie beim 2015er, mit mehr Schliff und Sinnlichkeit. Im Gaumen kommt das frische Volumen bei einer verführerischen, weichen, doch aber auch konzentrierten Zusammenstellung voller Harmonie zwischen der schwarzen Frucht, der sehr gut eingebundenen, stützenden Säure, der geschmeidigen Struktur und dem langanhaltenden, finessenreichen Abgang zum Ausdruck. Ein klarer Erfolg. **18/20** (93/100).



Autor: Jean François Guyard

31. Mai 2021

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 und 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.