@Castello di Vicarello

Castello di Vicarello

Maremma at it's best!

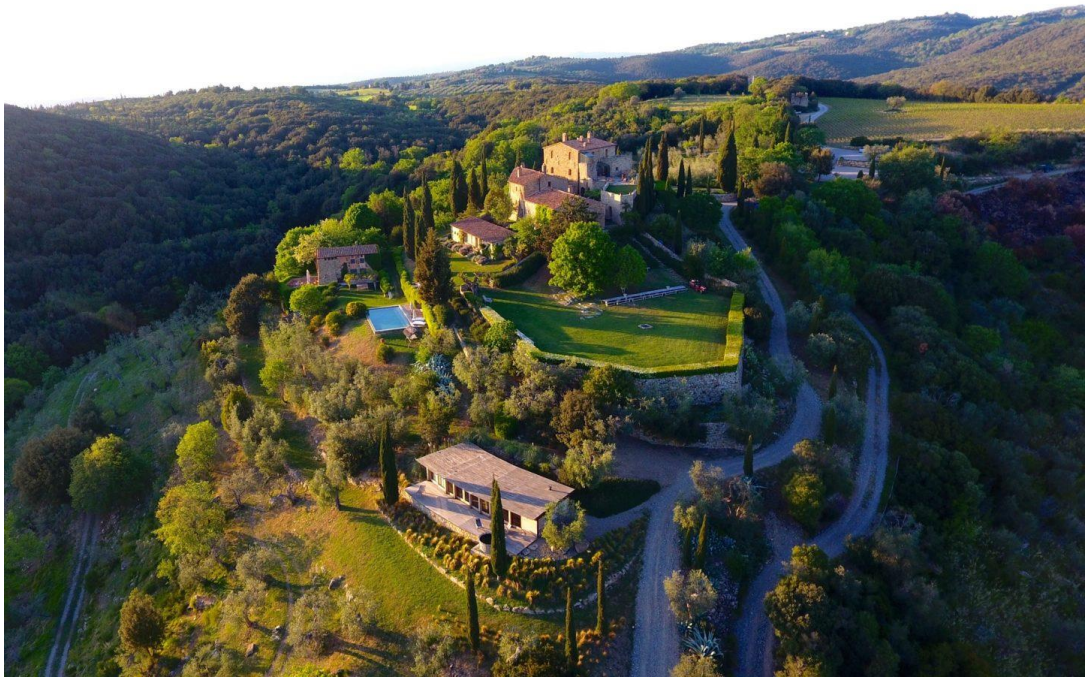
Ursprünglich, biologisch, nachhaltig und wertschätzend, das prägt das zwischen Rom und Florenz - idyllisch auf dem Land in der Maremma - liegende toskanische Gut Castello di Vicarello (Link).

Die Maremma (Link) liegt im Süden der Toskana, an der Küste zwischen den Provinzen Livorno und Grosseto. Ihr Name geht auf die alten Römer zurück, die diese - ursprünglich mit dem Tyrrhenischen Meer verbundene Sumpfregion - als „Maritima Regio" bezeichneten. Das Salzwasser der See traf hier auf Fluss-Süsswasser und bildete eine Sumpflandschaft. Diese war besonders im Mittelalter als Malariaquelle berüchtigt und wurde selbst von Dante Alighieri (Link) in seiner Göttlichen Komödie (Link) erwähnt. Die Region war daher lange nur für ihre strategisch gut gelegenen Häfen bekannt. Kanal- und Entwässerungsprojekte beschäftigten daher schon die Etrusker, die Römer, im Mittelalter die Medici, im 18. und 19. Jahrhundert dann die Habsburg-Lothringer und sie dauerten bis in die Neueste Zeit.

©Discover Toscany

Das Landschaftsbild heute ist geprägt vom Blau des Meeres, in allen Grüntönen schillernde bewaldete Hügel und nun fruchtbare Ebenen. Nach der Trockenlegung der Sümpfe floriert vor allem der Gemüse-, Oliven-, Pinien- und Weinbau. Die hier typischen hohen Türme, Schlösser und ummauerten Städte wie Santa Fiora (Link) und Sovana (Link) gehen übrigens zum Grossteil auf das im Mittelalter herrschende Geschlecht der Aldobrandeschi (Link), einer der ältesten urkundlich verfolgbaren Adelshäuser Italiens, zurück.

Die Gründung des Guts Castello di Vicarello (Link) im entlegenen Poggi del Sasso (Link) erfolgte dagegen praktisch erst vor Kurzem, nämlich nach dem Burgbezug in 1996. Deren Eigentümer - Carlo und Aurora Baccheschi Berti - sind nicht die ersten Persönlichkeiten aus der schillernden Textil-, Mode- und Möbelwelt Mailands, die sich in die Toskana verliebten und beschlossen hier Fuss zu fassen. Was sie jedoch besonders auszeichnet, das ist der Geschmack und die Feinfühligkeit mit welcher sie aus einer Burgruine und aus rund 40 Hektar Erde Schönes erschufen.



@Castello di Vicarello

Weinberge, Olivenhaine, Ackerland, die Burg und viel Ruhe prägen das erste Erscheinungsbild. Die idyllisch auf 350 Meter Höhe thronende und mehr als 900 Jahre alte Burg wurde ursprünglich von der Republik Siena (Link) erbaut und in eines der schönsten Boutique-Hotels der Toskana verwandelt. Ein Sinnbild der Entspannung - fast schon wie ein Klischee aus der Werbung. Das Restaurant bietet feinste Kulinarik, geprägt von der Philosophie „frisch vom Bauern auf den Tisch". Aurora Baccheschi Berti kreiert hierfür eigens die Rezepte und ist so ganz nebenbei auch Autorin des Kochbuches „My Tuscan Kitchen" (Link). Allzu gerne würde ich einmal an einem ihrer Kochkurse teilnehmen.

@Castello di Vicarello

Carlo Baccheschi Berti hat nach dem Umzug die Leidenschaft für das Weinhandwerk gepackt und er liess sich dabei - nun zusammen mit seinem ältesten Sohn Brando - von berühmten französischen Vorbildern im Bordeaux inspirieren.

Die Lage des Guts befindet sich in Höhen von 300 bis 350 Metern Höhe über dem Meer. Olivenhaine und Macchia Mediterranea ringsum verwöhnen das Auge mit dem typischen Landschaftsbild das wir so lieben. Das Tyrrhenische Meer im Westen liefert eine kühle Brise im Spätfrühling und im Sommer, was den Weinbau beflügelt. Die Reben stehen auf Böden aus Sand- und Geröll, mit hohem Kalzium- und Mikronährstoffanteil, Tonmineralien und Meeresablagerungen. Das Klima ist von - der unteren Skala der Biosauna - warm und trocken bis feucht mediterran. Der Monte Amiata südöstlich hiervon bietet Schutz vor starken Winden. Der Fluss Ombrone sowie die dichten Wälder ringsum liefern die für die Reifeperiode so wichtigen Temperaturschwankungen, denn kühle Temperaturen in der Nacht verlangsamen die Reife, damit den Abbau von Aromen und von Säure in den Beeren. Daher sollte eigentlich nichts schiefgehen und genau so kam es!

Die Hügel rundum das Castello @Castello di Vicarello

Die Weinproduktion startete 1998 im „Vigna del Castello“ auf 300 Meter ü. Meer in Richtung Westen, gleich neben dem uralten Olivenbaum der Burg. Auf rund einem Hektar wurden - wie sollte es bei der Inspiration der Herren auch anders sein - 45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Cabernet Franc und 10% Petit Verdot angebaut. Diese bilden auch die Ingredienzen im Flaggschiff *Castello di Vicarello Toscana IGT*, der heute vier Weine umfassenden kleinen Flotte des Weinguts. Auf den Supertoskaner folgte der *Terre di Vico* – eine Assemblage aus Sangiovese und Merlot –, ein reinrassiger Sangiovese namens *Merah* und der *Santaurora*, ein als Rosé vinifizierter Malbec.

Unweit in Richtung des Flusses Ombrone wurde ein zweiter Weinberg, der „Poggio Vico“ mit rund 3.5 Hektar in Südwestlage errichtet. Dieser wurde mit Cabernet Franc, Merlot und Malbec bepflanzt. Etwas unterhalb davon folgte dann ebenfalls Richtung Südwesten der dritte Weinberg „Vigna Anfiteatro“ in Rundform auf rund 1.5 Hektar in Terrassen bepflanzt mit Sangiovese und wiederum mit Merlot.

Die Stockdichte wurde anfangs hoch gewählt, die Erziehung im „Vigna del Castello“ erfolgte in der uralten Buscherziehungsform (Link) -auch Albarello oder Gobelet benannt – in den anderen zwei Weinbergen erfolgte auch eine klassische Kordonerziehung (Link). Bei der Burg wachsen zwischen 11‘000 und 14‘000 Pflanzen pro Hektar im Vergleich zu rund 6‘000 Pflanzen in unseren und in den meisten südlichen Breiten. Durch das Klima begünstigt wird im Rebbau nur natürlicher Schwefel und Kupfer eingesetzt - etwas das beim hierzulande eher „notwendigen“ Spritzen (Link) kaum noch denkbar ist.

Die Mühe hat sich gelohnt, denn die Weine, das kleine Hotel und die Speisen der Küche wurden schnell von Grössen aus aller Welt mit Lob und Preisen geradezu überhäuft.

Die Vorfreude auf das Tasting mit dem Highlight der Verkostung der Jahrgänge 2007, 2009, 2011, und 2013 des Flaggschiffes *Castello di Vicarello Toscana IGT* war gross. Wie immer bei „Pit’s Hometastings“ wurde der Anlass unter Freunden begleitet von frisch, durch meine Partnerin Susanne zubereitete saisonale Speisen. Eingekauft wurde nur bei Bauern unseres Vertrauens. Was dabei herauskam war ein Genuss der Extraklasse und hat enorm Freude bereitet.

Wenn auch Sie Interesse haben einmal bei einem „Pit’s Hometasting“ teilzunehmen, können Sie sich gerne bei mir melden.

Die Verkostung

Das Tasting wurde eröffnet durch den Einmaster Merah 2017, gefolgt vom Zweimaster Terre Di Vico 2013. Die wahre Regatta fand jedoch als Vertikale des Flaggschiffes Castello Di Vicarello mit den Jahresdaten 2007, 2009, 2011 und 2013 statt. Und um in der Seglersprache zu bleiben: „Es war ein Segeln hoch am Wind des Genusses“!

In der Schweiz sind die Weine des Castello bei Unicovino und Bottega del Vino erhältlich. In Deutschland sind sie schwer zu finden.

Merah 2017, Toscana IGT Rosso

Carlo Baccheschi Berti schreibt hierüber (Link): „Duft der Heimat, der Atem des Lebens, ein Schluck Toskana. Er bewegt sich wie das Meer, auf das er blickt, von roten, knackigen Fruchttönen bis zu frisch erblühten violetten Blumen. Es ist eine frische und heitere Morgendämmerung, die sich mit jedem Schluck erneuert.“ Fast wie ein Gedicht an die Liebste, was gar nicht weit weg klingt, denn Merah ist eine Form des persischen Namens Amira und bedeutet Prinzessin. Carlo war jedoch beruflich eine Zeit lang in Indonesien unterwegs und auf Indonesisch bedeutet Merah schlichtweg „rot“.

Im Gegensatz zum dicht bepflanzten Hausweinberg der Burg wurde der „Vigna Anfiteatro“ mit “nur“ 6250 Rebstöcken Sangiovese pro Hektar bepflanzt. Dieser liefert rund 6‘000 Kilo Trauben pro Hektar, die zunächst in 3‘000-Liter-Holzbottiche aus slawonischer Eiche und in Edelstahltanks gären und dann ihre Reifung in Tonneaux aus französischer Eiche und in Edelstahltanks durchlaufen. Anschliessend reifte der Merah noch 12 Monate in der Flasche.

Slawonische Eiche gehört übrigens zur Gattung Quercus peduncolator, eine seit dem Altertum für den Fassbau verwendete Holzart. Sie kommt ursprünglich aus Slowenien und Serbien, jüngst auch aus Ungarn und Rumänien. Sie verleiht dem Wein im Gegensatz zu französischer oder amerikanischer Eiche nur dezente Holztöne und wird insbesondere in Italien seit Langem für grosse Fässer und Bottiche verwendet. Wer mehr über die Eiche als Fassholz erfahren will, der findet das hinter diesem Link.

Die „rote Prinzessin“ wurde erstmals 2014 in die Flasche gebracht. Sie ist ein elegantes, saftig, rundes aber durchaus leichtfüssiges Kind.

Traubensorte: 100 % Sangiovese. Alkohol: 13.5%.

Mittleres Rubinrot mit einem Hauch an Granattönen. In der Nase schwarze Kirschen, ein eleganter Hauch der Dörrpflaume, Brombeeren und Hollundernoten, Veilchen, 70%ige Schokoladentöne, etwas Toast, ein Anflug Gewürznelke, ein gewisser Zedernton sowie - nicht ohne Schmunzeln - eine unscheinbare Ledernote wie vom verlorenen Schuh der Prinzessin. „Honi soit qui mal y pense“. Am Gaumen fast trocken, zarte in eine mittlere Säure eingebettete Tannine paaren sich mit frischen saftigen Frucht-, Würz und Balsamnoten, mittlerer aber spannender Körper, der sich über etwas Luft sehr freute. Der Abschied fiel mittellang, fruchtig, mineralisch und leicht holzbetont auf. Macht Lust auf mehr. Eine saubere **16.75/20** (87/100) ohne Kompromisse.

Passt zu italienischen Antipasti, wir hatten dazu Crostini mit überbackenem Ziegenkäse sowie Crostini mit Hagebuttenfrischkäse, schön auch zu Radiccio-Risotto, Pasta oder einfach nur angeröstetem Brot mit Olivenöl und Prosciutto crudo.

Erhältlich in der Schweiz bei Bottega del Vino für CHF 25.-. In Deutschland leider nur schwer zu finden.

Terre Di Vico 2013, Toscana IGT Rosso

Zu diesem eleganten IGP-Trunk sagt Carlo: „Ein Schluck Leben. Eine achtsame Jugend, die sich an der Fülle des Seins erfreut. Ein tiefer Ausdruck von Violett, scharf mit Erinnerungen an Lavendel, in Grün getönt mit einer Spur von Balsamico“. Das macht neugierig und man bekommt auch was man erwartet - vielleicht sogar etwas mehr. Dieser vollmundig harmonische Blend aus Sangiovese und Merlot regt die Sinne an und passt wunderbar in eine Auszeit am Kamin oder einfach nur zu schweifenden Gedanken, wenn man sich z.B. das Werk von Carlos Familie auf Instagram anschaut.

Die Erziehung der Trauben für diesen Wein erfolgte hier wieder dichter, d.h. auf zusammen 11‘834 Pflanzen pro Hektar. Von Hand geerntet wurden sechs Tonnen Sangiovese und fünfeinhalb Tonnen Merlot pro Hektar. Das sind stattliche 950 Gramm Sangiovese und 850 Gramm Merlot pro Pflanze, eine Grösse, die wir in unseren Breiten nur in wirklich guten Jahren erzielen.

Die Gärung erfolgte in 3000-Liter-Holzbottichen aus slawonischer Eiche und in Edelstahltanks. Der 24-monatige Ausbau in französischer Eiche erfolgte beim Sangiovese in 500-Liter-Tonneaux und beim Merlot in Barriques (225 Liter). Frisch vermählt genossen sie dann 18 Monate Flitterwochen in der Flasche.

Traubensorten: 70 % Sangiovese, 30% Merlot. Alkohol: 14%
Mittleres Rubinrot. In der Nase spannend und komplex. Saftige schwarze Kirschen und Brombeeren vermählen sich mit leckeren Dörrpflaumen, untermahlt durch Eichen- und Sandelholztöne, 70%ige Schokolade, einem Anflug aus Kardamom, Muskat und Gewürznelken, aber auch mit Maggikraut und - was viele leider nicht riechen können - mit zarten Veilchen. Ein Hauch von Leder und edle Tabaknoten wie von einer Montecristo Nr. 2 umhüllen dieses Bild. Am Gaumen trocken, ein voller aber kein schwerer Körper, man geniesst einen saftig fruchtig harmonischen Schmelz, gut geschliffene Tannine elegant balanciert mit einer mittleren Säure und einer gewissen mineralischen Frische. Es gesellen sich zartes Eukalyptus, etwas Lakritze, sanfter Rauch und ein winziger Anflug von Teer hinzu. Der Wein ist überaus süffig. Mittlerer Abgang mit Gedanken an einen Hauch Brombeerkonfitüre, an Orangenzesten, Zedernholz aber auch an eine zarte Rauchnote. Es macht neugierig zu sehen wie er sich noch entwickelt und er verdient zu Recht **17.25/20** (90/100).

Passt wunderbar zu geschmorten roten Fleischgerichten, Brassato, einem italienischen Sonntagsbraten mit dunkler Sosse, aber auch einfach zu einer elegant-würzigen Hartkäseplatte.

Erhältlich in der Schweiz bei Bottega del Vino für CHF 49.50 und in Deutschland leider auch wieder nur schwer zu finden.

Castello Di Vicarello, Toscana IGT Rosso

Nun wurde es ernst, denn verkostet wurden gleich vier Jahrgänge dieses Spitzenweins. An der Startlinie standen die Kandidaten aus 2007, 2009, 2011 und aus 2013. Alle sahen äusserlich gleich aus, aber die Vertikalverkostung entwickelte sich als facettenreiche Expedition in die Entwicklung eines - durchaus zur Legende tauglichen – Top-Produkts.

Zuerst aber wieder Carlo's Anmerkung zu ihrem Flaggschiff: (Link): „Nun Lebendig und doch streng, eine Symphonie, die die Seele erschüttert" lauten seine ersten Worte zu seinem Werk. Man spürt die Mühen, die Erwartungen, aber auch den Stolz seiner Erbauer.

Die Trauben wachsen in Kopferziehung mit Eisenpfählen mit 13'000 Pflanzen pro Hektar im „Vigna Del Castello" und mit Kopferziehung und Glasfaserpfählen sowie einer Pflanzdichte von 11'834 im „Vigna Poggio Vico". Die Produktion pro Hektar beträgt im Durchschnitt 4'000 Kilo Trauben pro Hektar und ermöglicht 350-400 Gramm Ertrag pro Pflanze. In den Wein kommen 45% Cabernet Franc, 45% Cabernet Sauvignon und 10% Petit Verdot.

Handgeerntet in kleinen Kisten werden die Trauben je zur Gärstätte in 3000-Liter-Bottiche aus slawonischer Eiche geführt und geniessen dort - noch getrennt - aufregende 2-4 Wochen der ersten Entwicklung. Dann erfolgt eine malolaktische Gärung (in unseren Breiten als biologischer Säureabbau – BSA bekannt) je in französischer Eiche. Anschliessend reifen sie - weiter getrennt - für 10 bis 12 Monate in französischen Eichenfässern mit 160, 225 und 300 Litern (Reihenfolge s.o.). Die Vermählung erfolgt dann bei der Abfüllung in die Flasche. Anschliessend lernen sie sich in rund 24 Monaten aneinander zu gewöhnen und eine harmonische Einheit zu bilden. Was für eine gelungene Win-Win-Entwicklung meint der Referent für Verhandlungstechnik in mir, denn für das Produkt gibt es einfach keine BATNA (Link).

Die Produktion pro Jahrgang beträgt gerade einmal 2'500 bis 3'000 Flaschen pro Jahr und wird im Keller vom Önologen Maurizio Saettini beratend begleitet. Dieser hat auch für andere Betriebe Erfolge erzielt, die es im internationalen Vergleich ebenfalls mit den Besten aufnehmen.

Der erste Tropfen dieser magischen Mixtur floss 2004. Selektiert, handgeerntet und alles Bio aus einem perfekten Mikroklima. Zahlreiche Preise begleiten seither den Weg aus den immer wieder gleich etikettierten Flaschen. Manche bezeichnen den Wein sogar „einen Gang höher" als den Kulttropfen Sassicaia. Da könnte etwas dran sein denken wir und schmunzeln. Seine hohe Lagerfähigkeit lässt auf jeden Fall Raum für Überraschung.

Jahrgang 2013

Ein spannender Auftakt in die Welt dieses Weines, doch fast noch etwas zu jung. Nein, „noch“ kein Schwergewicht, auch kein „everybodys darling“, aber durchaus spannend und für Freunde der Geduld wohl das Warten wert.

Alkohol: 14%.

Tiefes Rubinrot. In der Nase schwarze Kirschen, Brombeer-Konfitüre, Dörrpflaumen, verführerisch leichte Tabak- und Rauchnoten, Sandelholz, 70%ige Schokolade, Mandeln, ein Hauch von Melisse sowie Thymian, etwas Teer - und ja, wieder diese Veilchen. Am Gaumen trocken, die erschnüffelte verführerische Fruchtstruktur tendiert nun zu Konfitüre-Tönen. Mit nicht ganz vollem Körper, elegant verpackt in eine präsente aber feine Säure sowie in sanft geschliffene Tannine. Hierzu gesellten sich Nelken- und Maroni-Noten. Trotz 14 % Alkohol präsentiert sich eine unbeschwerte Leichtigkeit. Langer Abgang, fruchtig, würzig, warm und - dann kam er doch noch zum Vorschein - der typische krautige Ton des Cabernet Franc. Noch ein paar Jahre Ruhe und das könnte grosses Kino werden! Schon jetzt gute **17.75/20** (92/100) wert.

Passte wunderbar zu niedergegartem Rehrücken mit Ofenkürbis, Rosenkohl, glasierten Maroni und gebratenen Pilzen. Auch zu Rinderfilet mit Kartoffelgratin ein Hochgenuss.

Dieser Wein ist ausverkauft.

Jahrgang 2011

Die gute Nachricht voraus, der Wein ist bei Carlo im Webshop des Gutes (Link) und ggf. auch beim Weinhändler Ihres Vertrauens auf Vorbestellung noch zu ergattern! Schwerer, runder und irgendwie interessanter als 2013! Mit 15 % Alkohol ein Schwergewicht, der dadurch auffiel, dass er leicht erkennbare Gerbstoffnoten von sich gab und trotz vollmundigem Fruchtgeschmack noch spannende Ecken und Kanten aufwies. Für Schatzsucher mit wohltemperiertem Weinkeller ein Geheimtipp! Er ist jetzt schon superlecker und verführt den gehobenen Gaumen zu einem gelungenen Genusserlebnis. Wie viel mehr mag der kleine Casanova wohl in ein paar Jahren verführen?

Alkohol: 15%.

Tiefes Rubinrot, In der Nase feine süsse Düfte von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Dörrpflaumen gepaart mit leicht eckigen Eichen-Noten, Tabak wie von einer Cohiba Robusto in den Ferien, Teer, Minze, Basilikum, Thymian und etwas Kardamom. Mit Luft noch intensivere schwarze Kirschen, zarte Vanille-Noten und etwas Rauch. Das begeistert über Stunden und lässt einen die Welt vergessen. Am Gaumen trocken, fast samtig weich aber mit hoher Säure und „molto“ Tannin. Eichen- und Sandelholz-Noten werden weich und angenehm mit der sich zu Konfitüre mutierenden Frucht verwoben. Etwas Vanille, Gewürznelke, Lakritz, Teer, gekochte Pflaume, ein Hauch von Muskat und ein Anflug von feuchtem Laub tauchen auf. Wärmt ungemein und begleitet das Essen weit eleganter als die anderen Jahrgänge. Der Abgang ist lang, mit präsenter Frucht, eleganter Würze, etwas Rauch und Tabakblättern frisch nach der Fermentierung dazu gesellt sich eine sanfte Mineralik. Mehr als nur lecker! Gerne **18.5/20** (95/100) und mit einer Überzeugung, dass hier mit etwas Zeit noch mehr zu holen ist.

Hierzu niedergegarter Nierenzapfen vom Salers-Rind (auch Onglet oder Hanging Tender genannt) mit frischer Kräuterbutter und Karotten-Pü war ein Traum. Auch Flanksteak oder Roastbeef von der Weidefarm oder eines anderen Lieferanten für hochwertiges Fleisch passt vorzüglich dazu.

Erhältlich bei Carlo im Webshop zu 108 EUR, ansonsten wieder schwer zu finden.

Jahrgang 2009

Die Farbe wandelt sich nun von Rubinrot zu Granatrot mit etwas verbliebenem Rubin, aber auch schon mit Brauntönen. Der Altersunterschied war deutlich zu spüren. Die Spannung ungebrochen, erkannte man sofort, dass sich hier ein edler Tropfen im Glas entfaltete. Noch runder, üppiger und vollmundiger als seine Vorgänger ist auch hier ein Top-Wein auf dem Tisch. Gedanken an einen Vintage-Port blieben nicht aus. Chapeau, das ist grosses Kino!

Alkohol: von 14.5%.

Tiefes Granatrot mit etwas verbliebenem Rubin aber auch schon etwas braunrot. In der Nase eingelegte alte schwarzen Kirschen, Dörrpflaumen, Holunder-Konfitüre, gekochte Brombeeren, gekochte Quitte, etwas Minze, sexy smoky, eine leichte Reminiszenz an einen vorzüglichen Rumtopf, ein Hauch Exotik von Eukalyptus über Kubenenpfeffer bis zur Gewürznelke, in einem hauchdünnen Kleid aus Leder umarmt durch ein elegant fermentiertes Tabakdeckblatt. Mit Zeit und Luft eine Geschmacksexplosion, die ein Fest für die Sinne bildete. Am Gaumen trocken, schmeichelnd, betörend, weich, mit vollem Körpereinsatz, eine feine die sattreifen Fruchtaromen deliziös umarmende Säure und sanft geschliffene Tannine, Rosinen, etwas Brioche. Langer Abgang mit deutlichen Tertiäraromen von alten eingelegten Früchten, Leder und Waldboden, gepaart mit einer eleganten Würze und etwas Eukalyptus. Ein vorzüglicher Auftritt. Harmonie vom ersten bis zum letzten Schluck! „Oh my gosh - Ein Hochgenuss!“ **18.25/20** (94/100).

Passt wunderbar zu Brassato mit Polenta, langsam gegarter Rinderhuft mit Karotten-Püree und Kohlrabi, Gans mit Rotkraut und Kürbis-Gnocchi sowie zu Lammhuft mit Portweinschalotten Safranrisotto.

Erhältlich ab Hof zu € 128.-, ansonsten leider auch wieder schwer zu finden.

Jahrgang 2007

Last but not least der längst gereifte Wein dieser Runde. Mit so viel Erfahrung aber am Anfang eher doch etwas schüchtern. Nach etwas Luft entwickelte aber auch er Lust sich von seiner besten Seite zu zeigen und das in wahrhaft eleganter Seniorität. Die Farbe hat er besser erhalten als der 2009.

Alkohol: 13%.

Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase erst etwas verhalten, dann ging es jedoch los: Cassis, eingelegte reife schwarze Kirschen, Pflaumen- und Holunder-Konfitüre, fast wie ein guter Vintage-Port, Rumtopf, Zimt, Mandeln, Wildleder, Teer, Zirbenholz-Töne, 80%ige Schokolade, Rum und natürlich wieder die Veilchen. Es hörte kaum mehr auf. Ein Erlebnis der Extraklasse! Am Gaumen trocken, zart umgarnender sanfter voll ausgereifter Körper, sehr feine Säure und Tanninstruktur, harmonisch und eine Symphonie aus Noten von Rumtopf aus Madagaskar, Holunder-Konfitüre, Dörrpflaumen, 80%-90%iger Schockolade, einer edlen erdigen Note, zartem Leder, zarte Tabaknoten wie beim Riechen an einer Ashton ESG, Teer, Sandelholz. Etwas Kubeben-Pfeffer, Gewürznelke und Eukalyptus. Ach wie schnell geht einem die Phantasie hier durch… Das macht jedoch enormen Spass und überzeugt bei allerhöchstem Niveau. Ein Kniefall für diese Grazie! Langer anmutiger feiner Abgang mit betörender Fruchtsüsse, edlen exotischen Würznoten und einer lecker erdigen Begleitung.**18.5/20** (95/100).

Passt wunderbar zu Lamm-Karree mit Süsskartoffel-Püree, zu gut gereiftem Ribeye-Steak oder Pata Negrafilet mit Fächerkartoffeln, Rind-Short-Ribs mit gegrilltem Gemüse.

Erhältlich ab Hof zu € 160.-, sogar als Magnum und 3-Liter Jéroboam.

Fazit

Alles in Allem lieferten die Weine des Castello Di Vicarello "Maremma at it's best" ab!

Der 2011 wurde von unserer kleinen Tavolata jedoch zu dem (!) Jahrgang unter den vier Kandidaten gekürt. Vorausgesetzt man investiert das nötige Geld, sollte man sich diesen zulegen solange er noch verfügbar ist. Er ist schon jetzt ein Highlight und wird in ein paar Jahren seinen Besitzer sicher zum Frohlocken bringen.

Chapeau für alle Weine und ein herzliches Dankeschön an Carlo und Brando! Eine grosse Umarmung an meine Partnerin Susanne, ohne deren kulinarischen Top-Leistungen auch dieses Tasting wohl nur halb so spannend ausgefallen wäre und einen ganz herzlichen Dank an unsere tollen Freunde, mit denen wir einen überaus genussvollen und ausgelassenen Moment der Freude teilen durften, über den wir Dir/Ihnen hiermit gerne berichteten.

Text & Fotos: **Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser**
31. Dezember 2021

Lektorat + Layout: **Jean François Guyard**

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit),** Jahrgang 1965, hat Jura studiert, ist Jurist, aber auch Projektleiter und Referent aktiv. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

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.