

FAMIGLIACECCHI

falstaff

FALSTAFF.AT – 22 NOVEMBRE 2019

Trophy Chianti Classico Annata

Chianti Classico – ein authentisches Stück Toskana!

Mit Gründungsjahr 1716 ist Chianti Classico eines der ältesten definierten Weinbaugebiete der Welt. Zugleich ist es heute eine der dynamischsten Regionen und Chianti Classico zeigt wieder beachtliche Qualitäten: saftig und mit tollem Trinkfluss.

Text von Othmar Kiem

Die Heimat des Chianti Classico sind die Hügel zwischen Florenz und Siena. Geprägt ist die Landschaft von weitläufigen Eichenwäldern. Und dazwischen immer wieder Ortschaften mit einem mittelalterlichen Kern. Zum Verlieben! Das kann man sich auch in den Wein hier. Ein Chianti Classico besteht zu mindesten 80 Prozent aus Sangiovese, den Rest können die lokalen Sorten Colorino oder Canaiolo oder auch Cabernet, Merlot oder Syrah bestreiten. Immer mehr findet man auch reinsortige Sangiovese. Ein Chianti Classico kommt im zweiten Jahr nach der Ernte in den Handel. Guter Chianti Classico duftet nach Kirschen, zeigt sich am Gaumen frisch und saftig, mit spürbarem aber gut eingebundenem Tannin. 2016 war ein großartiges Jahr, die Weine sind frisch und saftig, zeigen feines Tannin und haben gute Spannung. 2017 war der Sommer heiß und trocken, da haben die Weine leider nicht immer die Frische, die man sich von einem Chianti Classico erwartet. Aber so ist eben ein Naturprodukt.

Paolo de Marchi zählt zu den großen Erneuerern des Chianti Classico. Aus dem Piemont stammend, übernahm er in den 1970ern das Weingut seiner Familie, Isole e Olena. Von Beginn an setzte er auf konsequente Qualitätsarbeit im Weinberg. Der Chianti Classico 2016 von Isole e Olena war der unbestrittene Sieger unserer Trophy, mit feinmaschigem Tannin und viel saftiger Kirsche. Den zweiten Platz belegt der Chianti Classico 2017 von Badia a Coltibuono. In der bekannten Abtei hoch über Gaiole lagern die alten Riservas, Keller und Weingärten aber liegen im Süden bei Monti. Bereits seit 20 Jahren tragen alle Weine von Badia a Coltibuono das Bio-Siegel. Mit dem 2017er hat Roberto Stucchi Prinetti einen wunderbaren Wein abgeliefert. Den dritten Platz belegt wieder ein Wein aus dem Jahrgang 2016. Il Molino di Grace liegt im Süden von Panzano, im Herz des Anbaugebietes. Der Amerikaner Frank Grace gab hier vor 25 Jahren seiner Liebe zum Wein einen konkreten Ausdruck, erwarb das Anwesen und ließ es mit fast ausschließlich Sangiovese bepflanzen. Neben diesen drei Gewinnern gibt es noch eine ganze Menge hervorragender Chianti Classico.

Notizen von Simon Staffler, Othmar Kiem

FAMIGLIACECCHI

2016 Storia di Famiglia Chianti Classico DOCG

Famiglia Cecchi
Toscana
Italien



Artikel drucken

Zu Favoriten hinzufügen



Sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Duftet nach herbstlichem Laubwald, dazu reife Kirschen und etwas Zwetschke. Rund und geschmeidig am Gaumen, viel feine Himbeerfrucht, feinmaschiges Tannin.

Tasting: [Trophy Chianti Classico Annata](#); 22.11.2019 Verkostet von: Simon Staffler, Othmar Kiem

FACTS

Kategorie
Rotwein

Rebsorte
Sangiovese

Alkoholgehalt
13.5%

Ausbau
Barrique / großes Holzfass

Verschluss
Presskork (DIAM)

Preisrange
5 - 10 Euro

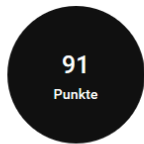
2016 Primocolle Chianti Classico DOCG

Villa Cerna
Toscana
Italien



Artikel drucken

Zu Favoriten hinzufügen



Funkelndes Rubin mit feinem Granatrand. Ansprechende und intensive Nase, nach reifen Himbeeren, etwas Gojibeeren, im Hintergrund dezent erdige Töne. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, feine saftige Kirschfrucht, feinmaschiges Tannin.

Tasting: [Trophy Chianti Classico Annata](#); 22.11.2019 Verkostet von: Simon Staffler, Othmar Kiem

FACTS

Kategorie
Rotwein

Rebsorte
Sangiovese

Alkoholgehalt
14.5%

Ausbau
Barrique

Verschluss
Presskork (DIAM)

Preisrange
10 - 15 Euro

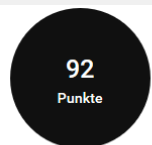
2016 Ribaldoni Chianti Classico DOCG

Villa Rosa
Toscana
Italien



Artikel drucken

Zu Favoriten hinzufügen



Leuchtendes Rubin-Granat. Zeigt Noten nach Gewürznelken und Zimt, dahinter feine Zwetschenfrucht. Blüht am Gaumen schön auf, viel griffes, präsenten Tannin, gute Konzentration, zeigt dabei auch schöne reife Frucht.

Tasting: [Trophy Chianti Classico Annata](#); 22.11.2019 Verkostet von: Simon Staffler, Othmar Kiem

FACTS

Kategorie
Rotwein

Rebsorte
Sangiovese

Alkoholgehalt
14.5%

Ausbau
500-l-Fass

Verschluss
Naturkork

Preisrange
15 - 20 Euro