

'Fanatico' Chianti Classico Riserva 2015 Villa Trasqua



Phänomenale 98 Punkte lässt Italiens Kritiker-Papst Luca Maroni für die 2015er-Edition dieser Chianti Classico Riserva springen, die auch uns mit ihrer tiefgründigen und kraftvollen Komplexität begeistert.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Villa Trasqua
Region	Toskana
	Sangiovese
	Cabernet Franc
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
	Merlot
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Punkte Luca Maroni

"Eine Chianti Classico Riserva wie aus dem Genuss-Bilderbuch: saftig, kraftvoll und komplex. Das findet auch Luca Maroni, Italiens Weinexperte Nummer 1, und spendiert begeisterte 98 Punkte!" - Wine in Black

Bewertungen und Pressestimmen

92 Punkte - James Suckling

"A fresh and flavorful 2015 Chianti Classico with plums and red cherries. Chocolate and cedar undertones. Medium to full body. Round tannins. Fruity finish. Drink now."

92 Punkte - Falstaff

"Herzhaftes Rubinrot. Offenherzige und fruchtbetonte Nase, nach Himbeeren und Waldfrüchten, im Nachhall Hagebutten. Kompakter Gaumen mit klarer Frucht, spannt sich schön auf, zarte Griffigkeit unterstützt den Trunk, gute Zukunft." - Simon Staffler, Othmar Kiem

Wine in Black-Bewertung: 95 P

Nicht ohne Grund wird Önologe Franco Bernabei hinter vorgehaltener Hand "Mister Sangiovese" genannt. Was der Italiener aus der toskanischen Vorzeige-Rebsorte herausholt, sucht im Chianti Classico tatsächlich seinesgleichen. Kaum ein anderer versteht sich derart gut darauf, die Mikroklimata, die in den sanften Hügeln der Toskana herrschen, derart gut für Sangiovese zu nutzen. Unterstützt wird er dabei von Kellermeister Andrea Contario, der sich mit der Villa Trasqua derart verbunden fühlt, dass er inmitten der 56 Hektar großen Rebfläche sogar in einem kleinen Steinhaus wohnt, um immer einen Blick auf seine Sangiovese-Schätze zu haben. Wobei man diesen Blick aber auch vom Turm des Haupthauses aus hat. Denn Villa Trasqua ist eines der wenigen Weingüter mit einer komplett zusammenhängenden Rebfläche. Die Olivenhaine, die ebenfalls zur Tenuta gehören, schmiegen sich drum herum in die hügelige Landschaft und ergänzen das klassische Bild, das man mit Italiens ältestem Weingebiet verbindet.

Hier wird nicht nur traditionell, sondern vor allem gewissenhaft und naturnah gearbeitet. Eine aufwändige Handarbeit ist ebenso selbstverständlich wie eine strenge Selektion, die für intensive und komplexe Weine sorgt. Für die Chianti Classico Riserva 'Fanatico' werden ausschließlich die besten Trauben aus dem Herzstück des Anwesens verwendet. Ein Anspruch, den man schmecken kann. Das finden übrigens nicht nur wir, sondern auch Kritiker-Guru Luca Maroni, der der 2015er-Edition sagenhafte 98 Punkte spendierte. Was für ein Genuss-Traum aus dem Chianti Classico!

Tasting Note

Das intensive Rubinrot ist mit leichten granatfarbenen Reflexen durchsetzt, die eindeutig von der Rebsorte Sangiovese geprägt werden. Auch in der Nase ist die Hauptrebsorte dank reifer Herzkirschen und den roten Waldfrüchten sofort wahrnehmbar. Zu diesen herrlich saftigen Komponenten gesellen sich dann noch Anleihen von italienischen Kräutern und Vanille. Am Gaumen beeindruckt die kraftvolle Struktur mit ihren straffen und muskulösen Tanninen. Diese werden, gibt man dem Wein etwas Zeit und Luft, nach und nach deutlich geschmeidiger und kleiden samtig den Mundraum aus. Trotz der komplexen Intensität und der kraftvoll-würzigen Facetten mangelt es diesem Wein nicht an fruchtiger Frische, die auch noch im extrem langen Abgang präsent ist. Dort findet man dann auch einen herrlich mineralischen Touch sowie Nuancen von Veilchen und Schokolade. Eine höchst elegante und ausgewogene Chianti Classico Riserva!

Passt zu

Probieren Sie doch mal geschmortes Wildschwein zu dieser Riserva! Wobei auch ein Steak ebenso gut passt wie gegrillte Pilze oder Auberginen, die mit ihren Röstaromen die feinen Nuancen dieses kraftvollen Weins unterstreichen.

Weingut

Bereits im Jahr 1001 wurde die Villa Trasqua erstmals schriftlich erwähnt. Kaum ein anderes

Weingut ist derart tief mit der Geschichte des Chianti Classico verwurzelt. Damals wie heute ist das Anwesen zwischen Siena und Monteriggioni in den sanften Hügeln der Toskana zu finden. Von den 120 Hektar Land, die das Weingut umgeben, sind 56 Hektar mit roten Rebsorten bestockt. Allen voran natürlich Sangiovese, der Hauptsorte für den Chianti Classico sowie die Chianti Classico Riserva 'Fanatico' und Chianti Classico Gran Selezione 'Nerento'. Aber auch Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot werden hier angebaut - nicht zuletzt für den Supertuscan 'Experimento', dem großen Flaggschiff-Wein der Tenuta.

Seit 2001 werden die Geschicke der Villa Trasqua vom Geschäftsführer Alan Hulsberg geführt. Zusammen mit dem Önologen Franco Bernabei, der im Chianti Classico auch den Beinamen "Mister Sangiovese" trägt, sorgt Hulsberg seitdem für einen steten Anstieg der Qualität. Eine naturnahe Bewirtschaftung versteht sich für die Tenuta inzwischen ebenso, wie sehr viel Handarbeit und eine schonende Vinifikation. Hinzu kommt dann noch eine akribische Terroir-Arbeit, die gewährleistet, dass jeder Wein seinen ganz eigenen Charakter entwickeln und entfalten kann.

Vinifikation

Die 'Fanatico' Chianti Classico Riserva 2015 von Villa Trasqua besteht aus 80 % Sangiovese, 10 % Cabernet Franc, 5 % Merlot und 5 % Cabernet Sauvignon. Alle Trauben stammen aus den besten Parzellen des Weinguts. Nach der Lese wurden sie sanft gepresst und im Stahltank bei einer Temperatur zwischen 26 und 28 °C für ca. 20 Tage fermentiert. Es folgte ein 12-monatiger Ausbau in Holzfässern. Anschließend reifte der Wein 12 weitere Monate auf der Flasche.