

# 'Poggio Bestiale' Maremma 2014 Fattoria di Magliano



Seriöser Supertuscan zum kleinen Preis?  
Entdecken Sie einen der besten Bordeaux-  
Blends der Maremma, geadelt mit 93 Falstaff-  
Punkten. Unser Geheimtipp!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Fattoria di Magliano</b>
Region	<b>Toscana</b>
	<b>Cabernet Sauvignon</b>
	<b>Cabernet Franc</b>
Rebsorte(n)	<b>Merlot</b>
	<b>Petit Verdot</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2029</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank und Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 93/100 Punkte Falstaff

"Leuchtendes, mitteldichtes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere und Granatapfel. Am Gaumen saftige, reife Frucht, entfaltet sich mit griffigem, zupackendem Tannin, stoffig im Finale, präsenre Frucht."

### 92/100 Punkte Gilbert & Gaillard

"Tiefes Granatrot mit Reflexen. Betörende Nase, mineralisch und floral, komplex, schwarze Johannisbeere, Gewürze. Im Mund ein herrliches Aromenzusammenspiel, das sich öffnet, exotisch, salzig, spannungsgeladen, Röstnoten und exotische Nuancen, vollmundig, kraftvoll, lebendig. Das Finale hervorragend."

**Wine in Black Bewertung: 92 P**

Sie gehören zu den Stars der internationalen Wein-Szene: Die Supertuscans, die mit den berühmten Protagonisten wie 'Tignanello', 'Ornellaia' oder 'Solaia' in die absolute Elite vorgestoßen sind ... Leider auch was den Preis angeht! Dass das auch anders geht, beweist die Fattoria di Magliano mit ihrem Spitzenwein 'Poggio Bestiale' eindrucksvoll. Seit Jahren zu den angesehensten Bordeaux-Blends der Maremma zählend, und immer wieder exzellent bewertet, zeigt auch die 2014er-Edition, warum man hier einen der besten Weinwerte Italiens ins Glas bekommt. Ausgezeichnet mit 93 Falstaff-Punkten! Und wenn ein italienischer Bordeaux-Blend außerdem noch beim renommierten französischen Weinführer Gilbert & Gaillard mit 92 Punkten bedacht wird, ist das eine seltene Ehre! Noch dazu, wenn es sich um einen solchen Best Buy handelt. Decken Sie sich ein!

## Tasting Note

Spektakulär schon die tief rubinrote Farbe mit violettem Saum. Das ungemein feste, vielschichtige Bouquet schlägt einen großen Bogen über Früchte (Kirsche, Himbeere, Blaubeere), zu Gewürzen und Kräutern (Lakritze, Thymian), erstaunlich gut balancierten Holznoten (Kakao, Toast) bis hin zu einem Touch Tabak. Am Gaumen mit großartiger Spannung: Persistenz und Intensität im feurigen Wechselspiel zu Finesse und Eleganz bei feinausgewogenen Tanninen und einem genial verwobenen Holzton. Das Finish viel Zukunft zeigend. Das ist praktisch auf Augenhöhe mit den ganz großen Namen der Toskana, allerdings zu einem Preis, bei dem man keinen Kredit aufnehmen muss, will man mal mehr als nur eine Flasche.

## Passt zu

Dazu passt ein T-Bone-Steak vom Grill, Lammfilets mit Rosmarin-Kartoffeln oder auch ein kräftiger Käse.

## Weingut

"In der Maremma-Weinszene nimmt der Betrieb von Agostino Lenci inzwischen eine herausragende Stellung ein." - so brachte es der Gambero Rosso, Italiens wichtigster Weinführer, auf den Punkt. Der ehemalige Industrielle Agostino Lenci erwarb die Fattoria di Magliano mit ihren 45 Hektar erst gegen Ende des 20. Jahrhunderts und wurde innerhalb weniger Jahre zum Fixstern der Maremma. Hier setzt man bedingungslos auf höchste Güte im Weinberg und im Keller. Seine qualitätsorientierten Selektions-Praktiken und Ernten mit geringsten Erträgen sorgen für ein einzigartiges Niveau. Das Weingut bietet übrigens auch sehr schöne Ferien-Apartments an, die schon allein der prächtigen Lage wegen zu einem Toskana-Urlaub einladen.

## Vinifikation

Fattoria di Magliano 'Poggio Bestiale' Maremma 2014 ist eine Cuvée aus 40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Cabernet Franc, 25 % Merlot und 5% Petit Verdot. Das Lesegut stammt aus einer kleinen Parzelle, die 250 Meter ü.d.M. liegt, vom gleichnamigen Weinberg Poggio Bestiale. Die Rebstöcke sind 20 Jahre alt und werden in der Cordon-Erziehung kultiviert. Nach der Handlese und strengen Selektion der besten Trauben fand die Fermentation in thermoregulierten Edelstahltanks statt und dauerte ca. 20-25 Tage. An die malolaktische Gärung in gebrauchten Barriques anschließend reifte der 'Poggio Bestiale' 12-24 Monate in neuen Barriques aus französischer Alliereiche und dann noch 12 Monate auf der Flasche, bevor er das Weingut verließ.