

11+1-Set 'Gherardino' Chianti Classico Riserva 2016 Vignamaggio



Toskana-Klassik, wie sie schöner kaum sein kann. Warum dann nicht direkt einen schönen Vorrang anlege? Da kommt das 11+1-Set wie gerufen, denn damit wandert eine Flasche gratis in den Warenkorb.

| | |
|------------------------------|---|
| Weintyp | Rotwein |
| Produzent | Vignamaggio |
| Region | Toskana |
| Rebsorte(n) | Sangiovese |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16-18 °C |
| Alkoholgehalt | 14 % |
| Ausbau | Barrique und großes Holzfass |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 9 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"The 2016 Chianti Classico Gherardino is a bit compact at first, but, like many of these wines, it fleshes out beautifully with air. Black cherry, dried herbs, tobacco, licorice, spice and leather emerge with a bit of coaxing. I would cellar the 2016 for at least a few years. There is a lot of wine here. It would be a shame to miss it." - Antonio Galloni

94/100 Punkte James Suckling

"Sweet berry and cherry aromas show nicely here. Full-bodied with soft, focused tannins that show brightness and finesse. Lots of black-cherry, cedar and spice flavors on the finish. Complex."

Bewertungen und Pressestimmen

93 Punkte - Wine Spectator

"Fresh cherry, black currant, leather, almond and iron aromas and flavors are beautifully allied to the well-integrated structure and vibrant frame of this complex, harmonious red. Firm and long, with a lasting impression of sweet, ripe fruit." - Bruce Sanderson

Wine in Black-Bewertung: 93P

Der Name Vignamaggio steht für alle Sehnsüchte und das Fernweh, das einen überkommen kann, wenn man die Bilder des mehr als 600 Jahre alten toskanischen Gutes betrachtet. Sanfte Hügel, Zypressen, ein Haupthaus im Renaissancestil und eine für die Toskana typische gemischte Landwirtschaft inklusive jeder Menge Weinberge bilden den Kern dieses Betriebes. Seit dem 15. Jahrhundert wird hier Wein erzeugt. Doch war er wohl nie so gut, wie heute. Immer höhere Bewertungen zeugen davon und die 2016er Chianti Classico Riserva 'Gherardino' reiht sich da mit 1x 94 Punkten und 2x 93 Punkten nahtlos ein.

Tasting Note

Die rubinrote 2016er 'Gherardino' Chianti Classico Riserva besticht mit einer fruchtigen Nase von Sauerkirschen und Schwarzkirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Die reife Frucht wird begleitet von Tabak und getrockneten Kräutern, Süßholz und Leder, Mandeln und Kirschkernen. Am Gaumen wirkt der Wein kompakt und strukturiert mit einer komplexen dunklen Frucht und einem durchaus markanten, aber reifen Tannin. Gerade die festen Gerbstoffe und die süße reife Frucht bilden eine wunderbare Balance bis ins lange Finale.

Passt zu

klassischer toskanischer Küche, zu Ragù, zu Steaks vom Grill und vegetarischen Gerichten mit Auberginen.

Weingut

Das Renaissance-Gut Vignamaggio gehört zu den schönsten Landgütern der Toskana. Es wurde im 14. Jahrhundert von der Familie Gherardini erbaut, der zu Ehren auch die Chianti Classico Riserva benannt wurde. Man findet das Landgut im Hintergrund von Leonardo da Vincis weltberühmtem Bild der Mona Lisa. Und es ist durchaus möglich, dass das Bild die Monna Lisa Gherardini zeigt, die zwischen 1479 und 1542 lebte.

Das Weingut liegt in Greve di Chianti zwischen Florenz und Siena und damit im Herzen des Chianti. Seit mehr als 600 Jahren werden auf dem Gut Weine erzeugt, Getreide, Oliven und Olivenöl, Obst, Gemüse und Kräuter. Zudem werden dort die berühmten Cinta-Senese-Schweine gehalten, aus denen die beste Wurst der Toskana erzeugt wird. Vignamaggio ist seit vielen Jahren ein ökologischer Vorzeigebetrieb, der zudem eine Reihe von Ferienwohnungen bietet. Von den insgesamt 200 Hektar stehen rund 70 Hektar unter Reben. Typisch für die Toskana ist, dass zu 80 % Sangiovese gepflanzt wurde. Dazu kommen einerseits moderne Sorten wie Merlot und Cabernet, zudem Malvasia und Trebbiano. Im Rahmen des "Noah Arc Project", das die Biodiversität fördern soll, werden jedoch ebenso alte, klassische Sorten der Toskana gepflegt und geschützt. Dazu gehören Prenzano, Petriolo, Solatio, Orto, Occio Rosso und Mammolo. Verantwortlich dafür ist der Architekt und Önologe Patrice Taravella, der das Weingut seit 2014 leitet und nach und nach den ökologischen Landbau auch zertifizieren ließ. Mit dem Jahrgang 2018 werden dann auch alle Weine biologisch zertifiziert sein.

Vinifikation

Die Frucht für die Vignamaggio 'Gherardino' Chianti Classico Riserva 2016 von rund 90 % Sangiovese und 10 % Merlot stammt aus Weinbergen in Panzano rund um Prato und Querceto. Der Sangiovese wurde über 18 Monate hinweg in 15 bis 20 Hektoliter großen Fudern ausgebaut, der Merlot über 12 Monate hinweg in Barriques.