

Chianti Classico Gran Selezione Vigna Paronza 2016

Casale dello Sparviero



Exzellente Chianti Classico Gran Selezione des Spitzenjahrgangs 2016 aus der Einzellage Vigna Paronza, die bereits seit dem 12. Jahrhundert mit Reben bestockt ist. Voller Ehrfurcht vor so viel Tradition zieht James Suckling 94 Punkte.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Casale dello Sparviero
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Sangiovese
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2040
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte James Suckling

"Dried cherries, tar, nutmeg, forest floor, red licorice and chili pepper all spring out of the glass. Very chewy and structured on the palate with loads of ripe but harmonious tannins and a plethora of dried and fresher fruit, punctuated by a fine layering of acidity. Long and intense on the finish."

Bewertungen und Pressestimmen

Robert Parker's The Wine Advocate über das Weingut

"Gorgeous estate with a long cypress-lined drive that cuts through manicured vineyards."

Wine in Black-Bewertung: 94P

Beim Vigna Paronza zeigt sich die Qualitätsspitze des Chianti in Form dieser großartigen Gran Selezione. Dieser Einzellagen-Chianti wurde zu 100 % aus Sangiovese erzeugt - und das aus dem herausragenden Jahrgang 2016. Wer in Robert Parker's Vintage Chart nachschaut sieht schnell, dass in der klassischen Toskana noch kein anderes Jahr so hoch bewertet wurde, wieder dieser 97-Punkte-Jahrgang. Den Vigna Paronza kann man sicher jetzt schon antrinken, doch Potenzial hat er bis 2040 und länger. Dafür sorgt die Güte des Terroirs, des Jahrgangs und auch die Erfahrung der beratenden Önologen Franco und Matteo Bernabei. Toskana-Kenner James Suckling lässt hierfür 94 Punkte springen.

Tasting Note

Die Vigna Paronza Chianti Classico Gran Selezione öffnet sich mit Noten von Schwarzkirschen und getrockneten Kirschen, warmem Asphalt, Waldboden und Unterholz, Muskat und Vanille. Am Gaumen liefert der Chianti eine beeindruckende Performance. Vor allem die Struktur und die Spannung, die der Wein am Gaumen bietet, sorgen hier für Begeisterung. Aber auch die sinnlich reife, aber lebendige Weinsäure und das für Sangiovese so typische knackige Tannin, das hier schon langsam eine cremige Komponente bekommt. Das ist ein wunderbarer, komplexer und zeitloser Chianti Classico.

Passt zu

einem großen, mit toskanischen Kräutern marinierten Bistecca und zu gegrilltem oder geschmortem Gemüse.

Weingut

In den frühen 1970er-Jahren kaufte der venizianische Geschäftsmann Olindo Andrighetti das Anwesen und den Bauernhof von Campoperi in der Nähe von Siena. Er war schon damals umgeben von Weinbergen, Olivenhainen, Wäldern und Ackerland. Olindo sah das Potenzial, das in den Weinbergen steckte, renovierte den Hof und gründete 1972 das Weingut Campoperi. Im Jahr 1994 übernahm Ada Andrighetti, die Tochter von Olindo, die Kontrolle über das Gut, erwarb das angrenzende Landgut und machte es zum neuen Zentrum, wodurch Casale dello Sparviero - das Landgut des Sperbers - offiziell ins Leben gerufen wurde. Alle Weinberge wurden neu bepflanzt. Mittlerweile ist Adas Sohn Arrigo Barion in die Führung des Weinguts mit eingestiegen. "Als mein Vater Olindo Anfang der 70er Jahre beschloss, in das Weingut Campoperi zu investieren, war ich bereits von der Natur und den acht Jahrhunderten Weinbautradition, die den Ort umgaben, verzaubert", sagt Ada Andrighetti. "Ich erkannte bald, dass man, um eine gute Flasche Wein zu erzeugen, viel Leidenschaft und Einsatz braucht, Geduld und Erfahrung, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Diese Leidenschaft und Einsatz habe ich mir bald zu eigen gemacht." Um die besten Ergebnisse in den seit 2019 biologisch zertifizierten Weinbergen zu erzeugen und auch im Keller immer noch einen Schritt weiterzugehen, haben die Andrighetti die berühmten Önologen Franco "Mister Sangiovese" Bernabei und Matteo Bernabei engagiert. Das Weingut Casale dello Sparviero besitzt Weinberge in drei Ortschaften Campoperi, Casale und Paronza in Castellina in Chianti, Toskana. Der älteste und auch beste Weinberg ist Paronza, dessen historische Aufzeichnungen auf das Jahr 1169 zurückgehen. Der damalige Papst Alexander II. schenkte diesen Weinberg den Mönchen einer örtlichen Herberge für Pilger auf der Via Francigena, dem Hospitale di Santa Maria in Paronzola, damit sie Wein für ihre Gäste erzeugen konnten. Das bedeutet, dass Paronza schon seit dem XII. Jahrhundert dem Weinbau gewidmet ist. Heute entsteht in Paronza der Cru des Hauses, der Chianti Classico Gran Selezione Paronza.

Vinifikation

Die Chianti Classico Gran Selezione Vigna Paronza 2016 ist ein reinsortiger Sangiovese, dessen Frucht komplett aus der Einzellage Vigna Paronza stammt. Die Reben in Castellina in Chianti wurden vor 20 Jahren auf tonige und lehmigen Böden in Kordon-Erziehung gepflanzt. Nach der Handlese erfolgte die 20-tägige Mazeration in Zement-Cuves. Der Ausbau erfolgte zunächst über 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche, dann weitere sechs Monate in 50 hl-Fässern aus slawonischer Eiche und anschließend mindestens 12 Monate auf der Flasche.