

'Cum Laude' 2016

Castello Banfi



Mit 93 Punkten von James Suckling und sogar 94 Punkten vom Wine Spectator beweist diese 2016er-Edition, dass auch Montalcino beeindruckende Supertuscans hervorbringen kann. Wahrlich ein Meisterstück!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Castello Banfi
Region	Toskana
	Cabernet Sauvignon
	Sangiovese
Rebsorte(n)	Merlot
	Syrah
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Wine Spectator

"A fruity style that's beginning to mellow, with black currant, floral, woody, mushroom, iron and spice flavors. Juicy and focused, offering refined tannins and terrific harmony. The lingering finish is persistent, maintaining the fruit character." - Bruce Sanderson

93/100 Punkte James Suckling

"Aromas of berries, currants and flowers follow through to a full body with round, soft tannins and a fruity finish. Remains fresh, nicely herbal and balanced throughout."

Bewertungen und Pressestimmen

92 Punkte - Robert Parker's Wine Advocate

"The Castello Banfi 2016 Cum Laude is a blend of Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. This wine feels a bit tight or more closely coiled and inward compared to the 2015. Ultimately, it offers more when given time to open. This wine follows the classic lines of a so-called super Tuscan red with a broad range of aromas and a Tuscan character that shines bright." - Monica Lerner

92 Punkte - Decanter

"Barrel notes of cedar, sweet spices and black pepper are joined by spicy cherry, juicy blackberry, coffee and violet. In the mouth it is concentrated and full, with bright raspberry and strawberry streaks breaking through darker notes of plum, blackberry, black cherry and tobacco. Black and white pepper combine with some sweet spices and a juicy vein of blackcurrant and violet on the long finish." - James Button

Falstaff über das Weingut

"Weltweit bekannt für seinen Brunello, ist Banfi im Besitz der Familie Mariani, die zwischen 1978 und 1983 das Castello Banfi in Montalcino gegründet hat. Ein sagenhaftes Landgut mit einer Gesamtfläche von 2830 Hektar. Etwa ein Drittel davon ist mit Weinreben bestockt und der Rest mit Wäldern, Olivenbäumen, Pflaumen, Getreide und anderen botanischen Kulturen bepflanzt. 1979 kaufte die Familie Mariani eine historische piemontesische Weinkellerei, die heutige Banfi Piemonte, die die perfekte Verbindung zwischen der jahrhundertealten piemontesischen Sekttradition und der in der Toskana gewonnenen önologischen Erfahrung darstellte. Die Liebe zur Toskana hat Banfi schlussendlich in letzter Zeit neuen Gebieten nähergebracht, die zu den geschichtsträchtigsten der Region gehören: Bolgheri, Maremma, Chianti und Chianti Classico."

90 Punkte - Wine Enthusiast

"Aromas of black-skinned berry, sandalwood and mocha shape the nose on this medium-bodied red. A blend of Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah, the savory palate offers dried black cherry, tobacco and espresso alongside polished tannins." - Kerin O'Keefe

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Ganz klein steht auf dem Etikett ein 'Magna' als Zusatz zu 'Cum Laude'. Das große Klappern liegt dem Castello Banfi einfach nicht. Mit der so zusammengesetzten zweithöchsten Ehre für einen akademischen Abschluss lässt man sich dann sogar auch noch ein Türchen offen. Für einen Supertuscan aus eigenem Hause, der eben noch mehr Weihen verdient. Dabei hätte bereits dieses Beispiel an Winzerhandwerkskunst das 'Summa' mehr als verdient. Schließlich verwendet man bei Banfi hier nicht nur die besten Trauben aus den eigenen Weinbergen, sondern zeigt zugleich, für welche aufwendigen Vinifikationsmethoden ihr Hightech-Keller mit dem Namen Horizon geschaffen wurde. Hier wurde tatsächlich nichts dem Zufall überlassen, damit der Wein seinen höchst eigenen Charakter in Perfektion entfalten kann. Davon sind übrigens nicht nur wir mächtig beeindruckt. Beeindruckende 93 Punkte lässt James Suckling für die 2016er-Edition springen. Und der Wine Spectator setzt mit 94 Punkten sogar noch einen drauf. Da ist das 'Summa' für den 'Cum Laude' gar nicht mehr so weit entfernt.

Tasting Note

Tiefdunkel schimmert der Wein im Glas. Zuerst erreichen Aromen von Cassis und Schwarzkirsche die Nase, gefolgt von Veilchen, Bleistiftspitze, schwarzem Pfeffer und einem Hauch von Eiche. Klingt komplex? Ist es auch! Am Gaumen geht es dann genau so weiter. Hier sind die Fruchtnoten saftig und konzentriert, schmiegen sich an die samtigen Tannine, die die feine Struktur dieses Supertuscans harmonisch betonen. Anklänge von Pilzen,

Zartbitterschokolade, Tabak und schwarzem Pfeffer leiten das minutenlange Finish ein.

Passt zu

Eine geschmorte Hirschschulter mit Preiselbeersauce ist zu diesem Supertuscan ein echtes Gedicht. Ebenso wie ein Stufato in Rotwein. Die Alternative für Veganer und Vegetarier: scharf gegrillte rote Paprikaschoten in einer würzigen Tomatensauce.

Weingut

Castello Banfi ist in Montalcino (Poggio alla Mura) ansässig, dem wohl berühmtesten toskanischen Ort mit seinen weltweit gesuchten Brunello-Weinen. Als Herzensangelegenheit der beiden italo-amerikanischen Brüder, John und Harry Mariani 1978 gegründet, hat sich das Gut seitdem in der Spitze der Erzeuger aus Montalcino etabliert und gehört gleichzeitig auch zu den schönsten Anwesen, malerisch eingebettet zwischen den Flüssen Orcia und Ombrone.

Vinifikation

Der Castello Banfi 'Cum Laude' 2016 ist eine Cuvée aus 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 25 % Sangiovese und 15 % Syrah. Im Keller wurden die vier Rebsorten getrennt voneinander vinifiziert. Zunächst erfolgte für 2 Tage eine Kaltmazeration bei 14 °C in Edelstahltanks bzw. in Eichenbottichen. Es folgte jeweils eine klassische Maischegärung bei 22 °C. Zwei Tage vor vollendeter Fermentation wurde die Temperatur auf 27 °C hochgeregelt, um noch mehr Extrakt zu gewinnen. Danach reifte der Sangiovese in großen Holzfässern, während Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah für 8 bis 10 Monate in Barriques ausgebaut wurden. Erst dann erfolgte die Assemblage. Danach reifte der Wein weitere 6 Monate in Barriques, gefolgt von weiteren 6 Monaten auf der Flasche.