

Chianti Classico Gran Selezione 'Fonte alla Selva' 2015

Castello Banfi



Gran Selezione! Die Königsklasse, wenn es um Chianti Classico geht! Und für die muss man normalerweise etwas tiefer in die Tasche greifen. Nicht aber so bei dieser Schönheit aus dem Traumjahr 2015, die auch noch mit 93 Suckling-Punkten daherkommt.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Castello Banfi
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Sangiovese
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Punkte Falstaff

"Intensives und sattes Rubinrot mit leuchtendem Rand. In der Nase reife Erdbeeren und Himbeeren unterlegt mit feinstem Honig-Ton. Am Gaumen saftig, mittelmäßig, fruchtbetont mit lebhaftem Spiel, trinkt sich leicht, im Finale etwas salzig." - Othmar Kiem, Simon Staffler

93/100 Punkte James Suckling

"Dried cherries, wild strawberries, fresh citrus and orange rind. Full body, polished tannins and a succulent, fresh finish."

Bewertungen und Pressestimmen

91 Punkte - Meininger

"Duftet herbstlich, fleischig-erdige Aromen, Brühwürfel, Kastanien, Lakritz; dicht und vielschichtig am Gaumen, wieder erdig, sehr saftig, guter Trinkfluss."

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 Sekstradition 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."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Wenn es um die Rebsorte Sangiovese geht, ist der Name Castello Banfi meistens nicht weit. Das Weingut der Mariani-Familie hat in jahrelanger Forschungsarbeit dafür gesorgt, dass vor allem rund um Montalcino die Qualitäten aufgrund streng selektierter Sorten-Klone erheblich stieg. Ihnen ist es mit zu verdanken, dass der Brunello di Montalcino inzwischen wieder einen hervorragenden Ruf genießt. Wenn man aber schon einen Ruf als Sangiovese-Experte hat, dann liegt es nahe, noch in einer anderen Subregion der Toskana Weine zu machen: dem Chianti Classico. Neben dem Brunello steht kein anderer Wein derart für die Toskana-Traube schlechthin.

Für die 'Fonte alla Selva'-Linie werden nur die besten Trauben des Weinguts aus dem Chianti Classico verwendet. Und für die Gran Selezione kommen diese dann auch ausschließlich aus den allerbesten Lagen. Damit wird man bei Castello Banfi den strengen Regeln, die es für die Chianti-Königsklasse gibt, mehr als gerecht. Bei solch einem hohen Anspruch an sich selbst und den eigenen Weinen verwundert es dann auch nicht, dass die 2015er-Edition direkt 93 Punkte von James Suckling angeheftet bekommt.

Tasting Note

Mit ihrem strahlenden Rubinrot macht diese Gran Selezione direkt Lust auf den ersten Schluck. Übrigens ebenso wie die ersten Eindrücke in der Nase. Knubberkirschen und Walderdbeeren sind hier zart mit Unterholz, trockenem Herbstlaub und einem Hauch von Honig unterlegt. Am Gaumen dann äußerst lebhaft mit einer saftigen Kirschfrucht, viel Schmelz und polierten Tanninen. Eine salzige Note sowie etwas Lakritz läuten das Finale ein, das lange nachhallt. Wunderbar komplex und trinkig zugleich.

Passt zu

Diese Gran Selezione ist als Speisenbegleiter ein echter Tausendsassa. Schmorgerichte aus Rind- und Wildfleisch sind dazu ebenso passend wie Pizza und Pasta in allen nur erdenklichen Variationen.

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 Chianti Classico Gran Selezione 'Fonte alla Selva' 2015 wird hauptsächlich aus Sangiovese vinifiziert. Die Reben gedeihen auf einem sandigen Lehmboden. Für die Gran Selezione werden nur die besten Trauben aus den besten Chianti-Classico-Lagen des Weinguts verwendet. Die 7-tägige Fermentation fand bei kontrollierten Temperaturen zwischen 25 und 30 °C in Edelstahltanks statt. Dort durchlief der Wein auch seinen biologischen Säureabbau. Danach wurde der Wein für 12 - 14 Monate in großen Eichenfässern ausgebaut. Anschließend reifte er mindestens 4 weitere Monate auf der Flasche.