



Le Due Arbie Chianti Classico Riserva 2015 Dievole

Ein toskanischer Wein-Klassiker wie dieser zum Bestpreis? Noch dazu von einem der ältesten Weingüter Italiens, aus dem Jahrhundert-Jahrgang 2015 und mit 93 Suckling-Punkten dekoriert? Fantastico!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Dievole
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Sangiovese Canaiolo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte James Suckling

"A very pretty Chianti Classico Riserva that shows orange rind, fresh forest fruit, citrus and tea leaves. A suave palate follows with a refined tannin backbone and a grainy finish."

Wine in Black-Bewertung: 93P

Bereits seit neun Jahrhunderten existiert das Weingut Dievole und gehört damit zu den ältesten in ganz Italien! Die Weine, die hier seit 2013 unter dem neuen Eigentümer Alejandro Pedro Bulgheroni und seinem Weinmacher Alberto Antonini entstehen, sind dabei durch und durch so elegant wie klassisch zeitlos. Heute wird moderner Chianti ja häufig als Cuvée von Sangiovese mit Syrah und Merlot erzeugt und gerne auch mal im Barrique ausgebaut. Nicht so bei Dievole, hier ergänzt man den Sangiovese mit der klassischen Chianti-Sorte Canaiolo, die für zusätzliche Struktur und Farbe sorgt, die Riserva ruht anschließend im großen, neutralen Holzfass, das ihr eine feine Textur verleiht. So wundert es kein bisschen, dass der "toskanischste" aller Weine, die Chianti Classico Riserva, hier weit mehr Typizität mitbringt als so manch deutlich teureres Exemplar. Große 93 Punkte von James Suckling ("very pretty") sind der hoch verdiente Lohn für diesen Toskana-Best-Buy aus dem Jahrhundert-Jahrgang

2015!

Tasting Note

Im Glas ein elegantes Rubingranatrot von mittlerer Dichte, das Bouquet wie aus dem Lehrbuch für Chianti Classico mit reifen Kirschen, dezenten Wildkautern, wohl dosiertem Holz und einem einladenden Veilchenduft, alles sehr subtil und finessenreich. Am Gaumen überraschend sanft und schon gut zugänglich, mit seidigem Tannin, erfreulicher Frische und beträchtlicher Länge.

Passt zu

Perfekt zu einem Risotto oder den berühmten Pappardelle alla lepre.

Weingut

Das Weingut Azienda Agricola Dievole gehört zu den ältesten Weingütern Italiens. Es liegt rund zwölf Kilometer nordöstlich von Siena im Bereich von Castelnuovo Berardenga, einem der anerkannt besten Terroirs des Chianti. Dievole, ursprünglich Dio vuole - Gottes Wille - benannt, wurde im Jahr 1090 erstmals erwähnt. Im Laufe seiner fast tausendjährigen Geschichte hat es viele Höhen und Tiefen erlebt. Im Jahr 1979 wurde es neu gegründet und 2013 vom Milliardär und Wein-Narr Alejandro Pedro Bulgheroni übernommen. Bulgheroni besaß bereits Weingüter in Argentinien, Uruguay, Australien, Bordeaux und Kalifornien, bevor er in die Toskana investierte, wo heute sechs Weingüter zu den Alejandro Bulgheroni Family Vineyards gehören.

Dabei lässt es Bulgheroni an nichts mangeln. Dievole erhielt ein neues Management, für die Weinproduktion wurde kein Geringerer als Alberto Antonini verpflichtet. Der renommierte Önologe sorgte schon bei Antinori und Frescobaldi sowie als Flying Winemaker in Amerika für Erfolg. Mit ihm erfolgte die komplette Umstellung des Landgutes auf biologische Erzeugung, die 2017 mit der Zertifizierung abgeschlossen wurde. Zu den 600 Hektar Fläche gehören neben Feldern, Wiesen, Olivenhainen und Wäldern rund 150 Hektar Wein, die in 16 Weinberge aufgeteilt sind. Heute findet man bei Dievole weiße und rote Landweine, Chianti Classico aber auch Vin Santo, Grappa und Olivenöl. Neben dem Weinbau ist der Enotourismus ein bedeutendes Standbein geworden.

Vinifikation

Die Dievole Le Due Arbie Chianti Classico Riserva 2015 besteht aus 95 % Sangiovese und 5 % Canaiolo. Alle Trauben wachsen auf Rebflächen in 300-420 Metern Höhe in süd- bis südwestlicher Ausrichtung. Die Lehmböden sind mit Kalk und Kieseln versetzt. Nach der Lese Anfang Oktober wurden die Trauben sanft gepresst und im Betontank bei einer Temperatur von 28 °C für 14 Tage fermentiert. Es folgte ein 18-monatiger Ausbau in ungetoasteten Holzfässern. Anschließend reifte der Wein für mindestens 4 weitere Monate auf der Flasche.