

'San Leonardo' Trentino 2015 Tenuta San Leonardo



97+ Parker-Punkte! Damit holt sich die 2015er-Edition dieses Wein-Giganten die bisher beste Bewertung ab. Schon jetzt zeigt er sich im Glas erstaunlich zugänglich, ist aber natürlich auf Langlebigkeit vinifiziert. Hier schlummern noch Dekaden an Potenzial.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Tenuta San Leonardo
Region	Trentino-Südtirol
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon Carménère Merlot
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2040
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97+/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2015 San Leonardo pours forth with a beautiful velvety appearance and sultry dark garnet color. This wine shows a lot of life and dark fruit purity with black plum, blackberry, cassis and tarry prune. There is a delightful note of black pepper that is specific to this warm and sunny vintage. The fruit shows softer and richer concentration compared to past vintages and more pulpy density that gives this edition a bigger profile in terms of mouthfeel. Production is 75,000 bottles. San Leonardo is a wine made for long aging, but the nice thing about this vintage is that the bouquet remains quite accessible at this young age. Nevertheless, I'd still suggest keeping this bottle in your cellar so that it can calmly finish its evolution." - Monica Larner

97/100 Punkte Falstaff

"Intensives Rubin. Reife Beerenfrucht, dazu Thymian, Oregano und edle Schokolade. Im Ansatz würzige Kräuter, etwas Kardamom, salzig, entfaltet sich mit festem, stoffigem Tannin, satte Kraft, aber auch elegant und lange."

Bewertungen und Pressestimmen

95 Punkte - Vinous (Antonio Galloni)

"The 2015 San Leonardo is a classic in the making. The bouquet is wonderfully perfumed with peppery florals, mixing tart cherry and blueberry with white smoke, hints of graphite and shaved cedar. Silky textures race across a core of juicy acids and minerals, making for a ripe yet cool-toned and pleurably tactile expression. Youthful tannins slowly make themselves known toward the close. Long, structured and spicy, the 2015 finishes with a crescendo of tart blue and black fruits, tapering off to notes of subtly sweet spice. As good as this is today, it will only get better over time. That said, it doesn't appear that this is going to shut down anytime in the immediate future, so it's certainly worth checking on a bottle or two before forgetting the rest in your cellar." - Eric Guido

Wine in Black-Bewertung: 97 P

Es gibt Geschichten, die sind mindestens ebenso spannend wie der Wein selbst, um den sie sich drehen. Eine solche Geschichte ist die um den 'San Leonardo'. Denn für diesen italienischen Bordeaux-Blend war kein geringerer Wein als der berühmte Supertuscan 'Sassicaia' das Vorbild. Und das hat auch einen guten Grund, denn bevor sich Marchese Carlo Guerrieri Gonzagas in Südtirol niederließ, um dort seinen eigenen Wein zu machen, war da erst einmal seine eigene Liebe zu Weinen aus dem Bordeaux - und seine große Passion für die Rebsorte Cabernet Sauvignon. Um sich mit der Materie noch besser auszukennen, besuchte er für längere Zeit die Tenuta San Guido und ließ sich dort ausbilden - also am Ursprungsort des 'Sassicaia'. Es war nur logisch, dass sich Marchese Carlo Guerrieri Gonzagas mit Marchese Mario Incisa della Rocchetta, dem Vater des 'Sassicaia' anfreundete. Und dieser fühlte sich geschmeichelt, das sein Supertuscan dem 'San Leonardo' als Geschmacksvorbild dienen sollte.

Der Rest ist Geschichte: 1982 kam der 'San Leonardo' das erste Mal auf den Markt - und eroberte diesen sofort im Sturm. Hohe Bewertungen sind seitdem fast schon obligatorisch. Wenn der Wein denn vinifiziert wird. Denn die Ansprüche von Marchese Carlo Guerrieri Gonzagas sind derart hoch, dass es den Wein nur in den besten Jahren gibt. Diese Tradition führt auch sein Sohn seit 2001 fort. Im Jahr 2012 prangt zum Beispiel eine Lücke. Dafür sorgt die 2015er-Edition für Furore: 97+ Parker-Punkte und 97 Falstaff-Punkte stehen auf der Visitenkarte dieses großen Weins. Und was unser Herz zusätzlich höher schlagen lässt: Er ist ein Wein, der locker mit dem 'Sassicaia' mithalten kann, dafür aber nur einen Bruchteil kostet. Da lohnt es sich gleich noch mehr, ein paar Flaschen in den Weinkeller zu legen.

Tasting Note

Was für ein strahlendes Rubinrot! Da hält man doch mit großer Freude seine Nase in das Glas! Hier geht es zunächst fruchtig-opulent zu: Aromen von Kirschen, Brombeeren und Cassis verführen die Sinne. Nach ein paar Minuten gesellen sich Anleihen von Zedernholz, Tabak und Veilchen, Kakao und schwarzem Pfeffer hinzu. Derart komplex geht es dann auch am Gaumen weiter, wo sich eine druckvolle Eleganz mit einer frischen Kühle und einer subtilen Kräuterwürze paart. Die 2015er-Edition ist ohne Frage ein Jungspund und profitiert sehr von ein paar Stunden im Dekanter, um die noch straffen Tannine etwas geschmeidiger zu machen.

Passt zu

Ein freier Abend, ein Kaminfeuer, beste Gesellschaft - und passend dazu eine Flasche 'San Leonardo'. Mehr braucht es eigentlich nicht. Was aber nichts daran ändert, dass der Blend auch ein hervorragender Speisenbegleiter ist. Zu geschmortem Wild oder Rind zum Beispiel. Oder zu gereiftem Käse.

Weingut

Direkt an der Grenze zu Venetien, im Lagarina-Tal, liegt die Heimat der Tenuta San Leonardo. Und das offiziell auch schon seit 1724. Es ist aber nicht die gewaltige Geschichte des Weinguts an sich, welche es zu einem der wichtigsten Betriebe in Trentino-Südtirol macht, sondern die Story dahinter. Und ein ganz besonderer Wein. Nämlich der Namensbruder 'San Leonardo'.

Vinifikation

Der 'San Leonardo' Trentino 2015 der Tenuta San Leonardo ist eine Cuvée aus 60 % Cabernet Sauvignon, 30 % Carménère und 10 % Merlot. Der Wein wird nur in Jahren vinifiziert, in denen die Trauben perfekt reifen konnten und so den hohen Ansprüchen des Besitzers genügen. Spontane Gärung für 15 bis 18 Tage in kleinen Betonfässern mit periodischem Umpumpen und Überpumpen des Tresterhuts. Danach reifte der Wein 24 Monate in französischen Barriques (sowohl neues Holz wie auch Zweitbelegung).