

Chianti Classico 2019

Castello Banfi



Dieser Chianti Classico ist ein All-Time-Classic und in seiner 2019er-Edition sogar einer der besten Weinwerte des letzten Jahres! Ein Luxus-Best-Buy vom berühmten Castello Banfi, der zudem mit 91 Punkten im Wine Spectator bestens bewertet ist.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Castello Banfi
Region	Toskana
	Sangiovese
Rebsorte(n)	Canaiolo
	Cabernet Sauvignon
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Punkte Wine Spectator

"Pure flavors of strawberry and cherry are the hallmarks of this expressive Chianti Classico, with earth, wild herb and tobacco accents adding depth as this firms up on the lingering finish. Sangiovese, Canaiolo Nero and Cabernet Sauvignon." - Zusätzlich 2. Platz in der Verkostung: "Top 10 Values of 2021"

Bewertungen und Pressestimmen

2. Platz in der Verkostung: "Top 10 Values of 2021" - Wine Spectator

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."

Wine in Black-Bewertung: 90P

Es ist eines der legendärsten Weingüter in der Toskana überhaupt: Castello Banfi. Allen voran ihre Brunelli gehören weltweit zu begehrten Klassikern, die jeder Weinliebhaber einmal in seinem Leben genossen haben sollte. Dabei ist der Schlüssel zum Erfolg bei Banfi das permanente Streben nach höherer Qualität. So kennt das Team um die sympathische Besitzerin Cristina Mariani-May die Parade-Rebsorte der Toskana hier mittlerweile aus dem Effeff: Sangiovese. Schließlich hat man extra ein eigenes Labor für sie eingerichtet. Und wissenschaftlich untersucht, unter welchen Bedingungen sie am besten gedeiht. Genau das weiß man dann auch bis in den Einstiegsbereich hinein brillant zu nutzen. Bestes Beispiel ist da der Castello Banfi Chianti Classico, dessen 2019er-Edition nicht nur 91 Punkte vom Wine Spectator auf der Visitenkarte stehen hat. Sondern auch noch zum absurd fairen Tarif zu haben ist. Fanden auch die erfahrenen Redakteure vom Wine Spectator und hoben das Preis-Genuss-Wunder aufs Siebertreppchen: Zweiter Platz in der Top 10 der besten Weinwerte des Jahres 2021! Ein prämierter Toskana-Klassiker zum Bestpreis? Castello Banfi macht's möglich!

Tasting Note

Und schon das tiefe Purpurrot mit violetten Reflexen macht Appetit auf mehr. Im Bouquet eine noble, dabei saftige Aromatik von reifen Brombeeren, Amarenakirschen, Cassis, Erdbeeren und etwas Pflaumenmus, fein unterlegt von Veilchennoten, Tabak, Leder sowie Lakritz und Bourbon-Vanille. Am Gaumen exzellent ausbalanciert zwischen reifen Tanninen, belebender Weinsäure, üppiger Frucht- und Kräuteraromatik, der Schlussakkord wie aus dem Bilderbuch für Chianti Classico.

Passt zu

Werfen Sie den Grill an! Ob gegrilltes Steak oder mediterran gewürzte Gemüsespieße - dieser Chianti Classico ist ein verlässlicher Begleiter. Auch hausgemachte Pizza und Pasta passen hervorragend.

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 Chianti Classico 2019 von Castello Banfi ist eine Cuvée dominiert von Sangiovese, ergänzt

um kleine Mengen an Canaiolo Nero und Cabernet Sauvignon. Nach der Lese wurden die Trauben im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur fermentiert (25-30 °C). Es folgte ein Ausbau in Edelstahltanks sowie eine kurze Reife im Holzfass.